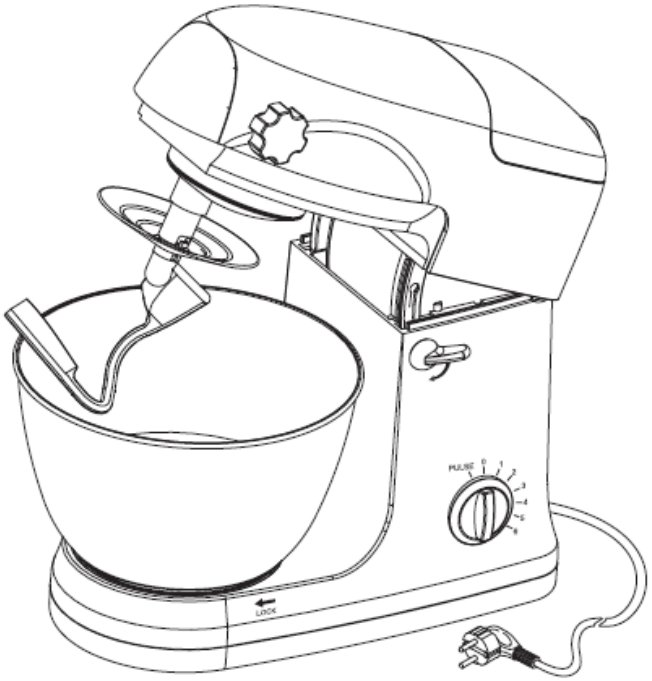
H.koenig

Robot / Pétrin Multifonctions
Robot / Mixer Multifunktions
Robot / Keukenmachine Multifunctioneel
Robot / BatidoraMultifunción
Robot Impastatrice Multifunzione

KM78



Manuel d'Utilisation
Benutzerhandbuch
Gebruiksaanwijzing
Manual de Usuario
Manuale d’uso

FRANCAIS

Données Techniques :

Tension évaluée : ~ 220-240V, 50/60Hz

Puissance nominale : 600W

Puissance Max. : 1000W

Classe de protection : II

Temps de fonctionnement court : 10 min.

Ce dispositif a été testé selon les recommandations communautaires (CE) actuelles, telles que la directive sur la compatibilité électromagnétique et la basse tension et il a été construit conformément aux dernières dispositions en matière de sécurité.

Peut être soumis à changements techniques sans préavis!

Instructions générales de sécurité :

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la mise en marche de l'appareil et conservez les instructions, y compris la garantie, le reçu et si possible, l'emballage complet. Si vous donnez cet appareil à quelqu'un d'autres personnes, nous vous prions de le faire avec le mode d'emploi.

- L'appareil est conçu exclusivement pour un usage privé et pour l'affectation prévue. Cet appareil ne convient pas à une utilisation commerciale. Ne pas l'utiliser à l'extérieur (sauf s'il est conçu à cet usage). Tenez-le loin des sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité (ne le plongez jamais dans un liquide) et des bords tranchants. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. S'il est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.
- Pour le nettoyer ou le ranger, éteignez l'appareil et retirez toujours la prise de la prise murale (tirez en tenant la prise et non le câble) si l'appareil n'est pas utilisé et enlever les accessoires attachés.
- Ne pas faire fonctionner la machine sans surveillance. Si vous devez quitter le lieu d'utilisation, éteignez toujours la machine ou retirez la prise du socle mural (tirez la prise elle-même, pas le cordon).
- Vérifier régulièrement que l'appareil et le câble ne sont pas endommagés. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.
- N'essayer pas de réparer l'appareil vous-mêmes. Contactez toujours un technicien agréé. Pour éviter tout risque, faites toujours remplacer le câble défectueux par le fabricant, par notre service clients ou par une personne qualifiée et avec un câble du même type.
- Utiliser seulement des pièces de rechange originales.
- Portez une attention particulière au « Consignes Spéciales de Sécurité» ci-après.

Les enfants et les personnes fragiles

- Pour assurer la sécurité de vos enfants, éloignez tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène…) de leur portée.

Attention! Ne laissez pas les petits enfants jouer avec la feuille car il y a un **risque d'étouffement**!

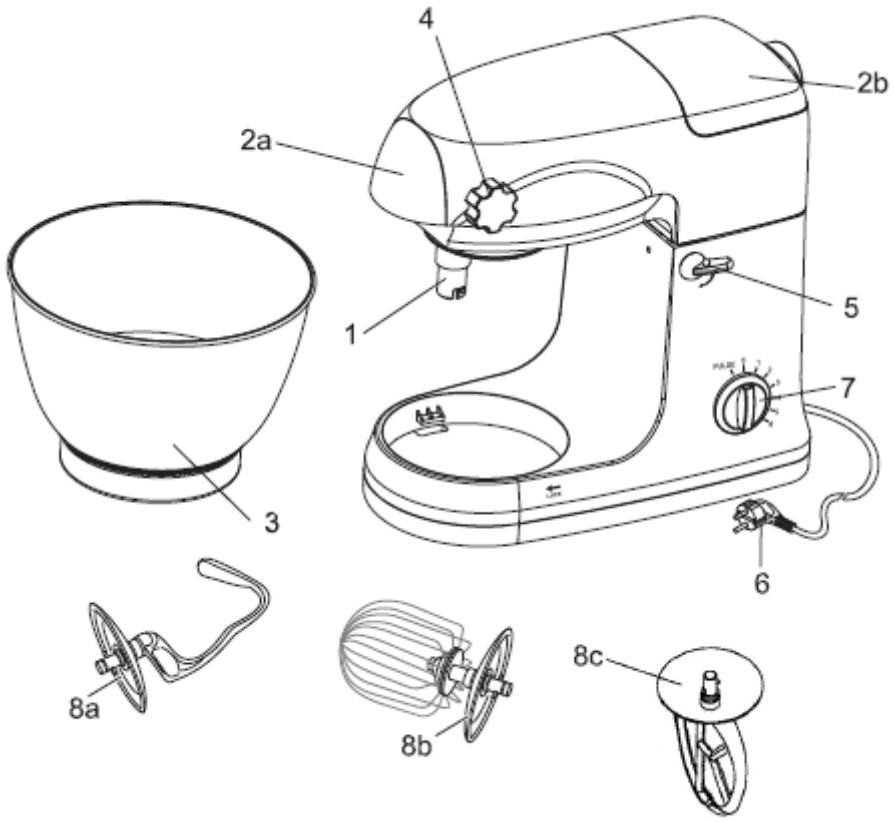
- Pour protéger les enfants ou les personnes fragiles des dangers des appareils électriques, vous êtes prié de vous assurer que ceux-ci sont utilisés sous surveillance. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez pas de petits enfants jouer avec.

Consignes Spéciales de Sécurité pour cette appareil

- Utilisez cette machine seulement sous surveillance.
- Ne pas empêcher le fonctionnement des interrupteurs de sécurité.
- Ne pas introduire d'objets dans les crochets tournants pendant le fonctionnement de la machine

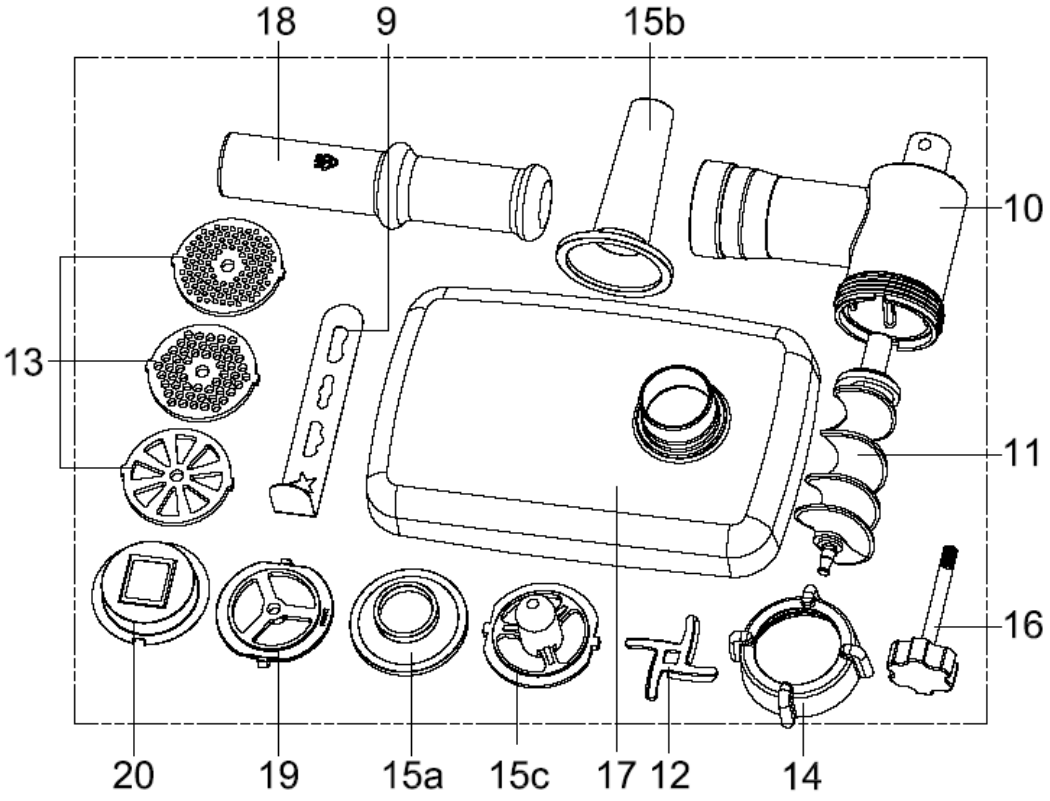
- Placer la machine sur une surface de travail lisse, plane et stable.
- Ne pas brancher la prise avant d'avoir installé tous les accessoires nécessaires.
- Seul le poussoir doit être utilisé pour le remplissage du hachoir.
- **Risque de surcharge!** Utilisez l'appareil, soit comme hachoir, soit comme mixeur, mais jamais les deux fonctions en même temps.

Composition de l'appareil :



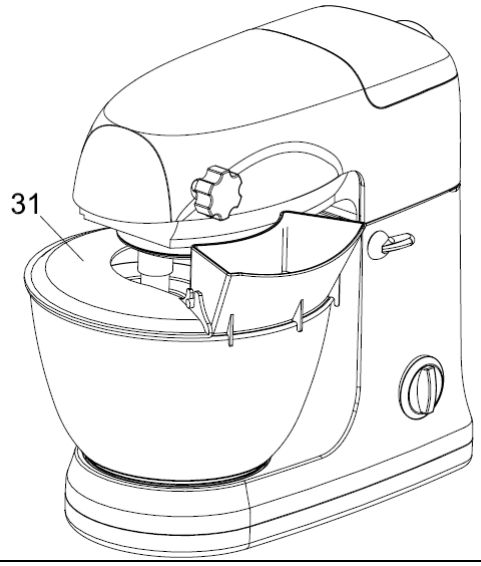
Principaux composants et accessoires

1	Axe d'entraînement	6	Cordon d'alimentation
2a	Couvercle du système d'entraînement	7	Sélecteur de vitesse et fonctionnement à intervalle (PULSE)
2b	Couvercle arrière	8a	Crochet à pâte
3	Bol mélangeur	8b	Fouet
4	Couvercle supérieur avec vis	8c	Batteur
5	Bouton-levier (montée / descente du bras)		



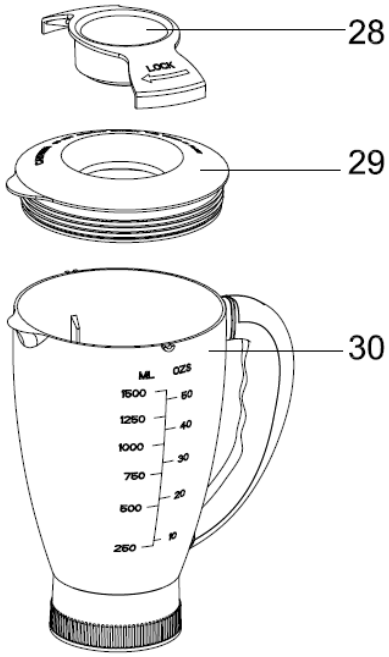
Accessoires en option – kit hachoir:

9	Barette	15b	Accessoire à saucisses, entonnoir
10	Corps	15c	Adaptateur pour le 15
11	Vis sans fin	16	Vis
12	Couteaux	17	Plateau à viande
13	Disque	18	Poussoir
14	Anneau de serrage	19	Accessoire à gâteaux
15a	Accessoire à saucisses, cône	20	Accessoire à gâteaux

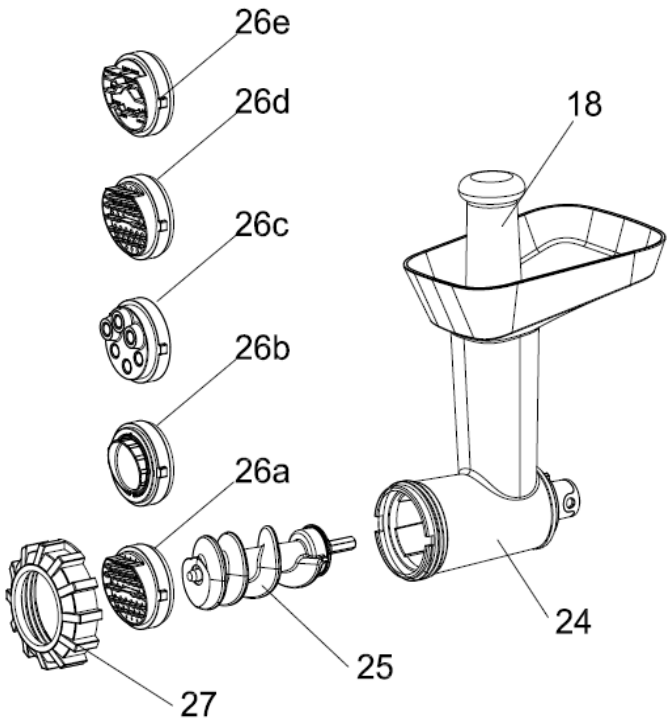


Couvercle anti-éclaboussures pour bol mélangeur

31	Couvercle anti-éclaboussures pour bol mélangeur



Accessoires Bol mixeur



24	Corps de l’accessoire à pâtes
25	Vis sans fin
26a	Disque à spaghetti
26b	Disque à farfadelle
26c	Disque à macaroni
26d	Disque à spaghetti
26e	Disque à fettuccini
27	Anneau de serrage
28	Couvercle de verrouillage
29	Couvercle principal
30	Bol mixeur

Utilisation du bol mixeur

1. Placez la bol mélangeur dans son dispositif et tournez en direction de « lock » jusqu'à ce qu'il se verrouille.
2. Pour soulever le manche, pressez la manette (5) vers le bas dans la direction de la flèche. Le manche montera.

3. installez l'ustensile nécessaire en introduisant le haut dans l'axe d'entraînement et mettez la goupille dans l'axe en tournant vers la droite.
4. Maintenant vous pouvez mettre les ingrédients.

   Ne dépassez pas la capacité de la machine - la quantité maximale d'ingrédients est de 2 kg.
5. Baisser le manche en utilisant le levier (5).
6. Insérer la prise électrique de l'appareil dans une prise secteur de 230 V/ 50 Hz correctement installée.
7. Mettez en marche la machine en positionnant le sélecteur sur une vitesse comprise entre 1 et 6 (correspondant au mélange).
8. Pour un fonctionnement à intervalle, tournez le sélecteur en position « PULSE ». Le sélecteur doit être maintenu dans cette position en fonction de la longueur de d'intervalle souhaitée. Lorsque le sélecteur est relâché, il revient automatiquement à la position « 0 ».

Ajustement du sélecteur et utilisation du crochet pour un mélange maximum de 2 kg

Sélecteur	Utilisation	Type de Mélange
1-2	Crochet à pâte	Mélanges épais (ex. : pain ou pâte brisée)
3-4	Batteur	Mélanges moyen à épais (ex. : crêpes ou mélanges spongieux)
5-6	Fouet	Mélanges légers (ex. : crème, blanc d'oeuf, blanc-manger)
Pulse	Fouet	Fonctionnement à intervalle (ex. : pour mélanges spongieux, blanc d'oeuf)

NOTE

- **Temps de fonctionnement court :** Avec des mélanges épais, ne faites pas fonctionner la machine plus de dix minutes et laissez-la ensuite refroidir pendant dix minutes.
- Pour les mélanges liquides, utilisez le couvercle anti-éclaboussures.

9. Après avoir pétri/battu, ramenez le sélecteur (7) en position « 0 » dès que le mélange a formé une boule. Puis, retirez la prise du secteur.
10. Appuyez le bouton-levier (5) vers le bas pour lever le bras.
11. Maintenant le mélange peut être retiré du bol mélangeur à l'aide d'une spatule.
12. Le bol mélangeur peut être enlevé en le tournant vers la gauche.
13. Nettoyez les pièces comme décrit dans le paragraphe« Nettoyage ».

Suggestion de recettes

Mélange spongieux (Recette de Base), Niveau 3-4

Ingrédients :

250 grammes de beurre doux ou margarine, 250 grammes sucre, 1 sachet de sucre vanillé ou 1 sachet de poudre arôme zeste de citron pour pâtisserie, 1 pincée de sel, 4 oeufs, 500 grammes de farine de blé, 1 paquet de levure, environ 125 millilitres de lait.

Préparation :

Versez la farine et les autres ingrédients dans le bol mélangeur, battez pendant 30 secondes sélecteur sur 1, puis pendant environ 3 minutes sélecteur sur 3. Graissez un moule ou mettez du papier sulfurisé. Versez la pâte obtenue dans le moule et mettez au four. Avant de retirer le gâteau du four, vérifiez qu'il soit cuit. Avec une pointe en bois piquez le centre du gâteau. Si aucune pâte ne reste collée, le gâteau est cuit. Démoulez le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir.

Four Traditionnel

Hauteur de cuisson : 2

Température de cuisson: au four électrique, entre 175-200 degrés; au four à gaz : position 2-3

Temps de cuisson : 50-60 minutes

Selon votre goût, vous pouvez adapter cette recette, par exemple en ajoutant 100 gr de raisin ou 100 gr de noisettes ou 100 gr de chocolat râpé. Les possibilités sont infinies.

Petits pains aux graines de lin, Sélecteur 1-2

Ingrédients:

500-550 gr de farine de blé, 50 gr de graines de lin, 375 centilitres d'eau, 40 gr de levure, 100 gr de lait demi-écrémé caillé bien égoutté (ou de fromage frais de type faisselle), 1 cuillère à café de sel. Pour couvrir : 2 cuillères à soupe d'eau.

Préparation:

Faites tremper les graines de lin dans 125 millilitres d'eau tiède. Mettez le reste de l'eau tiède (1/4 litre) dans le bol mélangeur, émiettez la levure, ajoutez le lait caillé et mélangez avec le crochet pétrisseur sélecteur sur 2. La levure doit être complètement dissoute. Mettez la farine avec la graine de lin trempée et le sel dans le bol. Pétrir soigneusement sélecteur sur 1, puis mettez-le sur 2 et continuez le pétrissage pendant 3-5 minutes. Couvrez le mélange et laissez lever dans un endroit chaud pendant 45-60 minutes. Pétrir soigneusement une nouvelle fois, retirez le bol et divisez la pâte en seize rouleaux. Garnissez le moule de papier sulfurisé humide. Placez y les rouleaux et laisser lever la pâte pendant 15 minutes. Couvrez avec de l'eau tiède prévue à cet effet et faites cuire au four.

Four Traditionnel :

Hauteur de cuisson : 2

Température de cuisson: au four électrique, entre 200-220 degrés (préchauffez 5 minutes); au four à gaz : position 2-3

Temps de cuisson : 30-40 minutes

Crème au chocolat, Niveau 5-6

Ingrédients :

200ml crème fraiche, 150g de chocolat au lait, 3 oeufs, sucre 50-60g, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuillère a soupe de cognac ou rhum, pétales de chocolat.

Préparation :

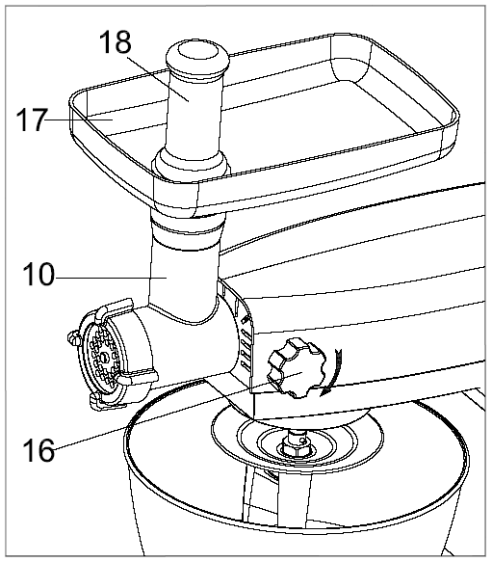
Dans le bol du mixer, à l'aide d'un fouet, battez la crème en neige. Retirez la ensuite du bol et laissez la reposer. Faites fondre le chocolat selon les instructions sur le paquet ou bien en le placant 3 minutes au micro-ondes a 600W. Pendant ce temps, battez les oeufs, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum et le sel dans le bol du mixer au niveau 3 jusqu'à obtenir une mousse. Ajoutez le chocolat fondu en l'incorporant de manière équitable au niveau 5-6. conservez un peu de crème pour la décoration. Ajoutez la crème restante au mélange en l'incorporant rapidement en utilisant la fonction d'impulsion. Décorez la crème au chocolat et servez bien frais.

Le Hachoir a viande

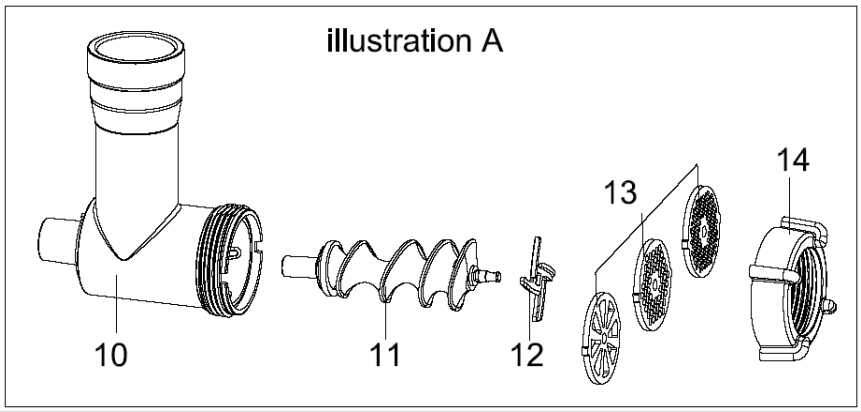
Mise en service initiale - Général

- Retirer le couvercle(2a) de l'hélice tournante, retirer la vis(16).

- Placer le boitier à spirale (10) avec le goulot du remplissage plus haut dans le propulseur a spirale, puis tourner la vis (16) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit fermée.
- Placer le plateau de remplissage sr le goul9ot de remplissage de manière a ce que le receptacle du plateau soit positionné sous le bras.
- Pousser la spirale dans la section horizontale du boitier à spirale jusqu'à ce que l'essieu soit mis en place. Veuillez consulter les sections sur “Utiliser le hachoir” et “Attacher les saucisses”.



Le Hachoir a viande (voir illustration A)



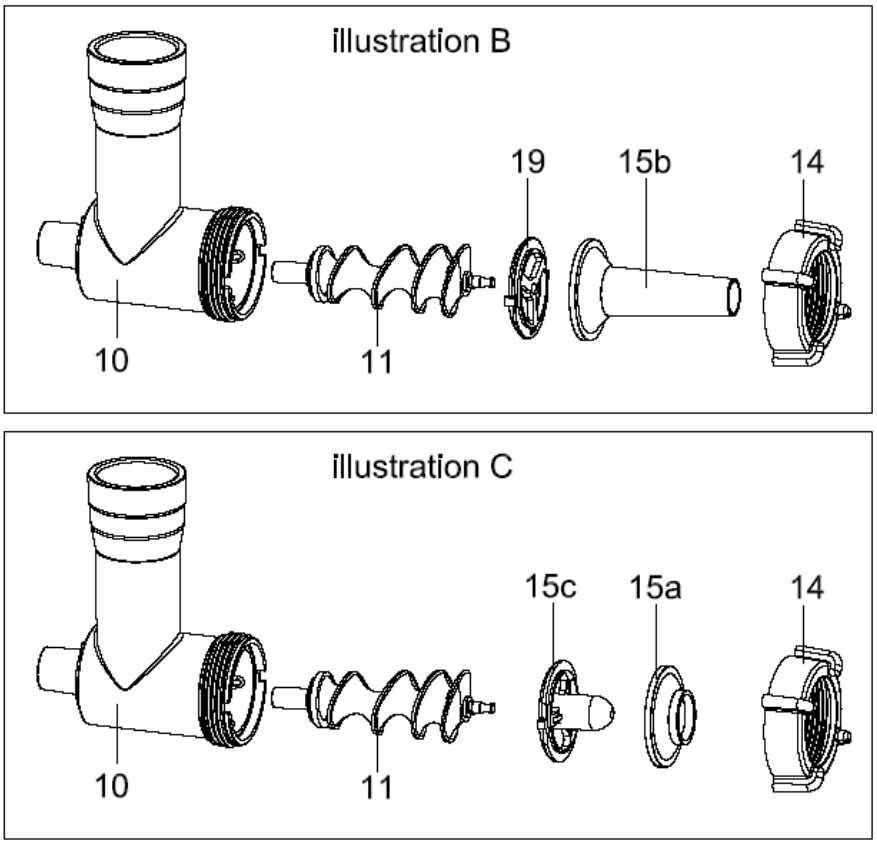
NOTE:

Couper la viande en morceaux d'environ 2.5 cm. Faites attention à ce que la viande ne contienne pas d'os ou tendons.

1. Placez d'abord la lame sur l'extrémité de l'hélice, puis une cloison de votre choix. Faites attention à la cloison et aux coins du boitier de l'hélice. Tourner le fermoir (14) jusqu'à ce qu'il soit "serré manuellement".
2. Mettre les morceaux de viande dans le plateau de remplissage(17) et dans le goulot de remplissage.
3. Poser un récipient sous la sortie.
4. Assurez vous que la fonction de l'interrupteur (7) est désactivée.
5. Connecter le dispositif une prise sécurisée de 230 V, 50 Hz de puissance.
6. Allumer le hachoir avec l'interrupteur(7).
7. Si nécessaire, tasser la viande avec le pressoir (18). Ne faites pas ca avec vos doigts.

L'attachement des saucisses.

(voir l'illustration B/C)



Placer l'adaptateur (15c) sur l'essieu de la foreuse a spirale.

2. Introduire une saucisse à attache (15a ou b) dans le fermoir. L'attache a est pour des saucisses épaisses, l'attache b pour des saucisses fines.

3. Activer le fermoir "manuellement serré" jusqu'au boitier à spirale.

4. Pousser la peau de saucisse (qu'elle soit vraie ou synthétique) par dessus la peau de la saucisse et nouer la fin.

5. Remplir le plateau de remplissage et le goulot de remplissage chair à saucisse.

6. Reproduire les étapes 4 a 7 du "processus de hachage de viande".

7. La chair à saucisse est appuyé à travers la saucisse à attache et rempli dans la peau de saucisse.

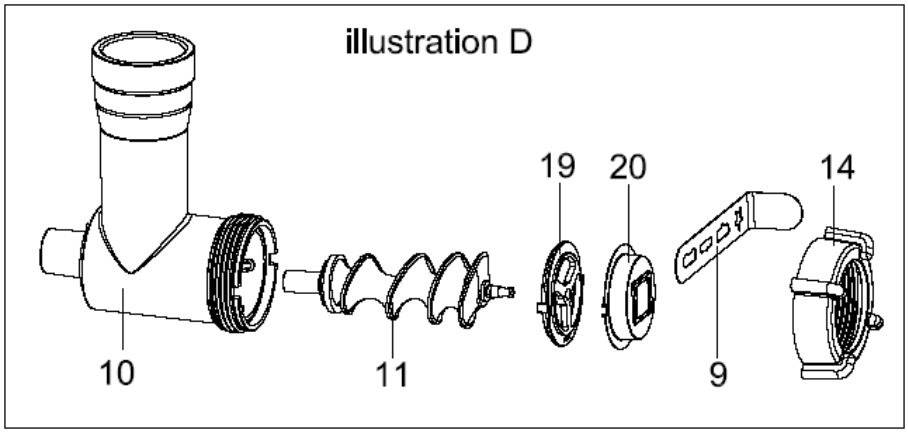
8. Quand la première saucisse a atteint la longueur désirée, tassez la manuellement a l'extrémité supérieure de la saucisse. Tournez la saucisse sur elle-même de temps en temps.

NOTE:I

- La coupe niveaux 1 a 4 est utilisable pour le hachage
- Ne pas utiliser le dispositif pendant plus de 10 minutes. Le laisser ensuite refroidir pendant 10 minutes supplémentaires
- Vous pouvez éteindre le dispositif après chaque longueur de saucisse jusqu'à ce que vous soyez plus entrainé.
- Suivez l'étape 8 comme décrite. Puis rallumez le hachoir à viande
- Si vous décidez d'utiliser la vraie peau, faites la tremper un moment dans l'eau avant de l'utiliser.

Veillez a ce que la peau de saucisse soit "lachement" remplie, car durant l'ébullition ou la friture, la saucisse s'étend et alors la peau pourrait céder

Opération avec les instruments pour gâteaux (voir illustration D)



1. 1. Veuillez suivre les étapes de montage de 1 à 4 comme décrit dans "l'Opération Initiale".
2. 2. Dévisser la pièce du biscuit et choisir le coupeur de biscuit désiré.
3. 3. Mettre le mélange sur le plateau de remplissage nécessaire et le goulot de remplissage.
4. 4. Assurez-vous que le bouton de fonction (7) est tourné sur"off".
5. 5. Connecter le dispositif à 230 V, la puissance de contact de sécurité à 50 Hz,
6. 6. Allumer le mixer avec le bouton (16).
7. 7. Si nécessaire, poussez le mélange plus loin à l'aide de la manette (18). Ne touchez pas avec les doigts.
8. 8. Laissez le mélange plat à la sortie et coupez-le à la longueur désirée.
9.

Pour faire les pâtes

Opération Initiale - Général

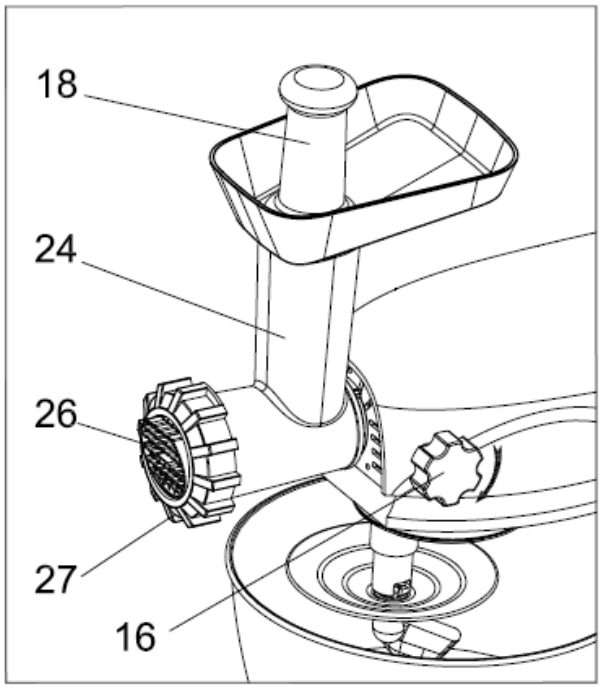
1- Préparer la pâte avec 500g de farine pour 200g d'eau ou 500g de farine, pour 2 œufs et 100g d'eau. Mélangez avec le batteur (8c) avec les niveaux (1à 4 niveaux pour 2-3minutes). Les détails vous envoient à la section de "l'utilisation du bol du mixeur"

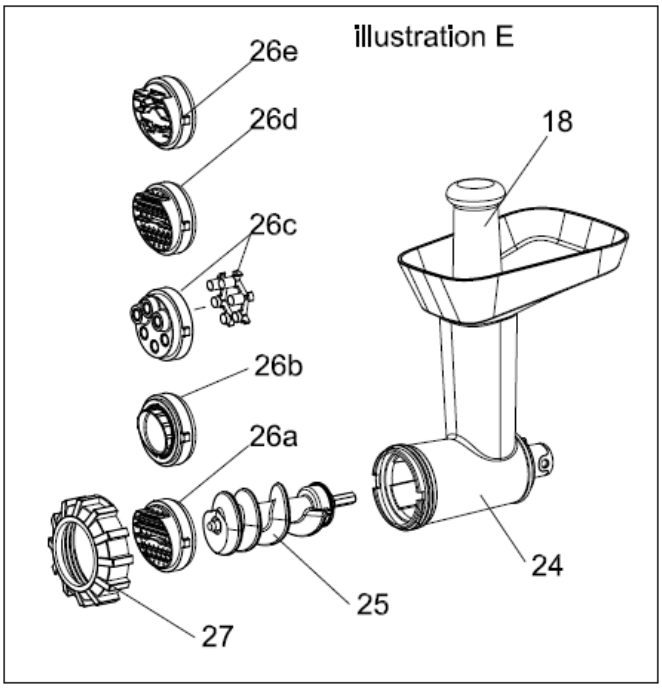
2- Enlever la couverture (2a) de l'hélice tournante et enlevez la vis (16).

3- Choisissez un disque pour les pâtes (25a/ 26b/ 26c/ 26d or 26e) que vous désirez.

4- Placez la spirale tournante (25) et choisissez le disque de la machine à fabriquer des pâtes et l'insérer. Voir “ l'illustration” . Visser la sécurité de la machine (27) jusqu'à ce qu'il soit bien serré,

5- Placez la machine (24) avec l'orifice de remplissage vers le haut dans le batteur et tournez la vis (16) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fermé.





L'opération pour le hachoir de viande (voir l'illustration A)

1. **Assurez- vous que l'interrupteur (7) est placé su "Off".**
2. **Connectez le dispositif à 230 V, la prise de sécurité de contact sur 50 Hz,**
3. **Tournez la machine sur « on » et ajustez le réglage des niveaux 5 à 6 par le commutateur (7).**
4. **Poussez la pâte vers le bas avec le propulseur (18). Ne touchez pas avec vos doigts.**

Mixeur

Opération Initiale –

1- Enlevez le couvercle (2b)

2- Placer les aliments dont vous avez besoin dans le bocal du mixeur (30)

3. Remettre le couvercle à sa place et le fermer,

4. Mettre le couvercle serrure (28) dans le trou du couvercle (29) et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer,

5. Monter le bol du mixeur (30) sur le socle et tourner- dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fermement fixé,

6. Assembler le saladier (3) et l'écran rabat-eau (31),

L'Opération du mixeur

1. Assurez vous que l'interrupteur (7) soit sur « Off »,

2. Connectez le dispositif à 230 V, la prise de contact de sécurité sur 50Hz,

2. Allumez le mixeur et ajustez la vitesse appropriée (7) .

Le Niveau 5 pour une utilisation légère de liquides

Le Niveau 6 pour une consistance plus ferme - pour le mélange de liquides et d'aliments solides.

Le Niveau de Moment pour une utilisation brève, des opérations plus puissantes. (Le commutateur ne doit pas rester dans la position "d'impulsion". Maintenez l'interrupteur dans la position "d'impulsion" ou tournez-le à plusieurs reprises à la position "d'impulsion".

Utilisations courantes:

Danger de brûlures! Soyez prudent avec les liquides chauds

L'ouverture dans le couvercle (28) peut être utilisée pour ajouter des ingrédients même lorsque le mixeur est en marche. Pour cela, enlevez le bouchon du couvercle(29)

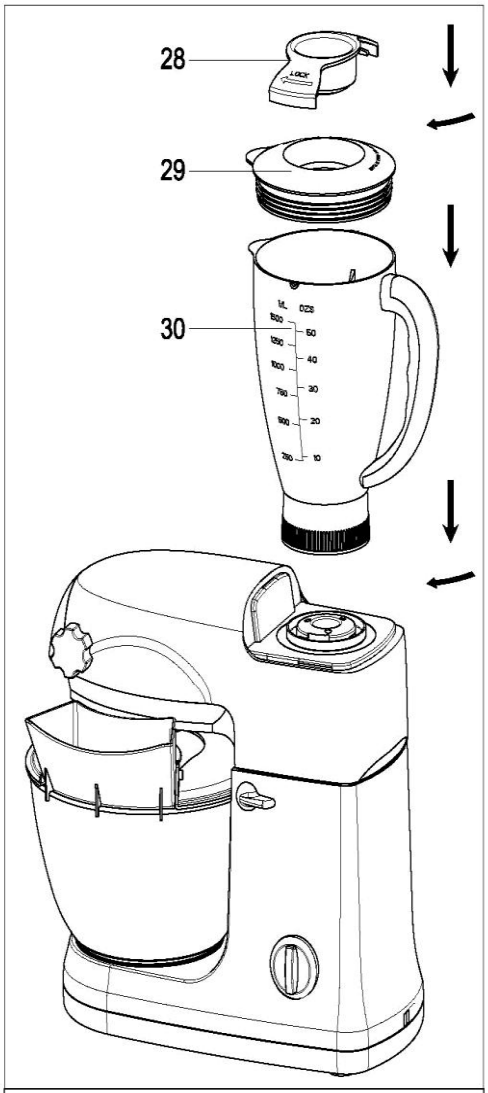
Il peut être nécessaire d'éteindre l'appareil de temps en temps pour enlever la nourriture collée à l'intérieur du bocal du mélangeur,

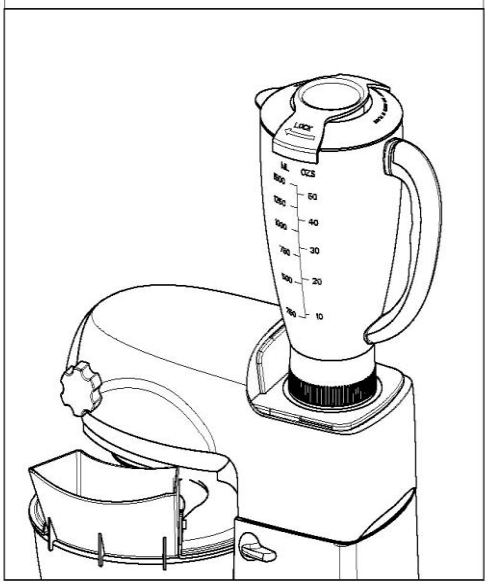
Éteindre l'appareil et le débrancher,

Enlever le couvercle de serrure (28) et le couvercle (29)

Enlever la nourriture collée à l'intérieur du bocal de mélangeur (30) avec une spatule fine,

Gardez la spatule à une distance sûre des couteaux.





Le nettoyage

Avant le nettoyage, enlevez tous les principaux accessoires du socle.

- L Ne jamais immerger la partie motorisée dans l'eau!
- L N'utilisez pas de produits détergents ou abrasifs.

Le moteur de l'appareil

Un tissu humide suffit a nettoyer l'extérieur de l'appareil

Le mixeur, les accessoires de mixage et de hachoir

Avertissement:

Les composants ne sont pas conçus pour être nettoyés dans un lave-vaisselle. Ils pourraient se déformer ou se décolorer s'ils sont exposés à la chaleur ou à des nettoyeurs caustiques,

Les accessoires qui ont étés en contact avec la nourriture peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse.

Attention

La lame du hachoir est très aiguisée! Attention de ne pas se blesser avec.

Laissez sécher à fond avant de remonter les pièces du dispositif.

Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur les vis après qu'elles aient séché.

Les accessoires pour la fabrication de salades, de pâtes et le mixeur

Les accessoires qui ont étés en contact avec la nourriture peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse

Laissez sécher à fond avant de remonter les pièces du dispositif.

Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur les vis après qu'elles aient séchés.

Si la nourriture collée sur les disques ne peut pas être enlevée facilement, attendez que la pâte sèche à fond et ouvrez ensuite légèrement pour laisser la pâte descendre.

Attention La lame hachoirs est très aiguisée! Attention de ne pas se blesser avec!

Environnement

ATTENTION :
Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

Fabriqué pour et importé par : Adeva European Import 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE
www.adeva-import.com - contact@adeva-import.com - Tél. 01 64 67 00 01

DEUTSCH

Technische Daten

Spannung: 220-240V~, 50/60Hz

Leistung: 600W / 1000W MAX

Schutzklasse: II

Kurze Gebrauchszeit: 10 Min.

Dieses Geraet wurde mit den CE Richtlinien getestet und wurde mit den letzten Sicherheitsvorschriften gebaut.

Technische Änderungen koennen ohne vorherige Ankündigung gemacht werden!

Sicherheitsanweisungen

Bitte lessen Sie die Gebrauchsanweisung ganz durch bevor sie das Geraet benutzen. Bewahren Sie den Karton, die Garantie und die Gebrauchsanweisung auf. Falls Sie das Geraet weitergeben, geben Sie auch Die Anweisungen mit.

- Das Geraet is nur fuer den Privatengebrauch hergestellt. Das Geraet ist nicht fuer kommerzielle Zweceke hergestellt. Benutzen Sie das Geraet nicht im Freien, halten sie es von waerme Quellen entfernt, direkten Sonnenlicht, Feuchtigkeit, und scharfen Ecken. Benutzen Sie das Geraet nicht mit nassen Haenden. Falls das Geraet feucht oder nass sein sollte Stecken Sie es sofort aus der Steckdose.
- Beim putzen, stellen sie das Garaet aus un stecken Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie nicht am Kabel). Falls das Garet nich in Gebrauch ist entfernene Sie die Accessoires.
- Lassen Sie das Geraet nicht ohne Beaufsichtigung laufen, falls Sie aus dem Raum gehen muessen machen Sie das Geraet aus.
- Vergewissern Sie sich regelmaessig das das Kabel und der Stecker in guten Zustand sind. Benutzen Sie das Geraet nicht falls Sie beschaedigt sind.
- Versuchen Sie nicht das Geraet selber zu reparieren, kontaktieren Sie immer einene autorisierten Techniker.
- Benutzen sie nur Original Teile
- Seien Sie besonder mit den „Speziellen Hinweisen“ vorsichtig.

Kinder und behinderte Personen

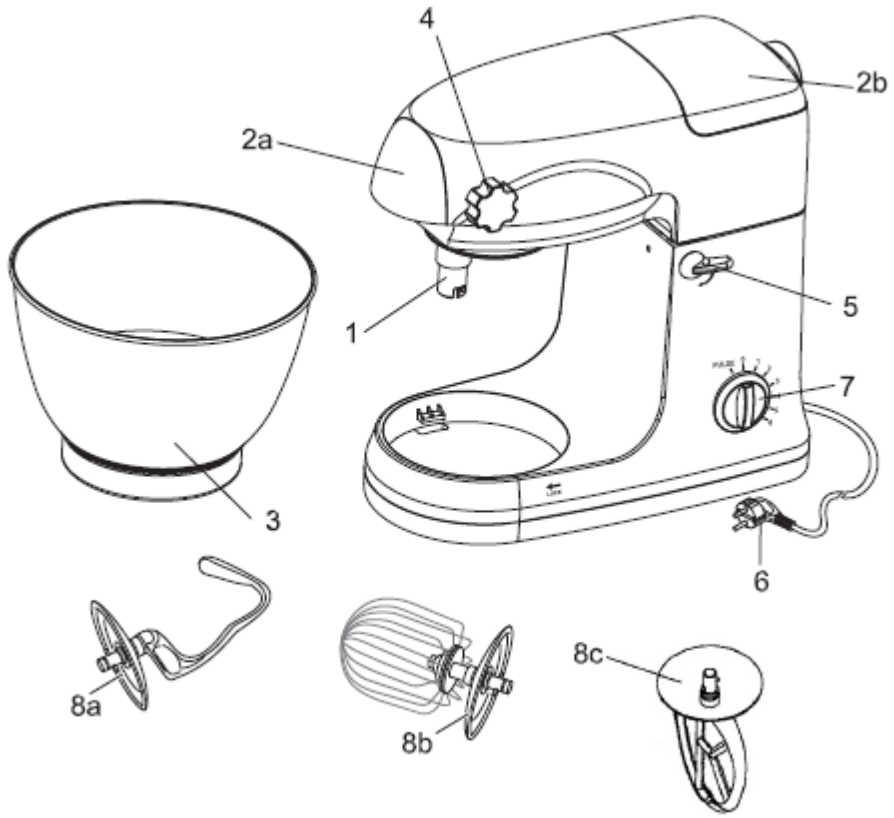
- Fuer die Sicherheit ihrer Kinder geben Sie Ihenne keine der Verpackungsstuecke (Plastikbeutel, Schachteln, etc.)

  VORSICHT! Lassen Sie Kleinkinder nicht mit den Plastikbeuteln spielen, es gibt **erstickungs Gefahr!**
- Um Kinder und behinderte Personene zu schuetzen, vericher Sie sich das das Garaet nur von Personene benutz wird die wissen wie mann es benutzt.

Spezielle Sicherheitshinweise fuer dieses Geraet

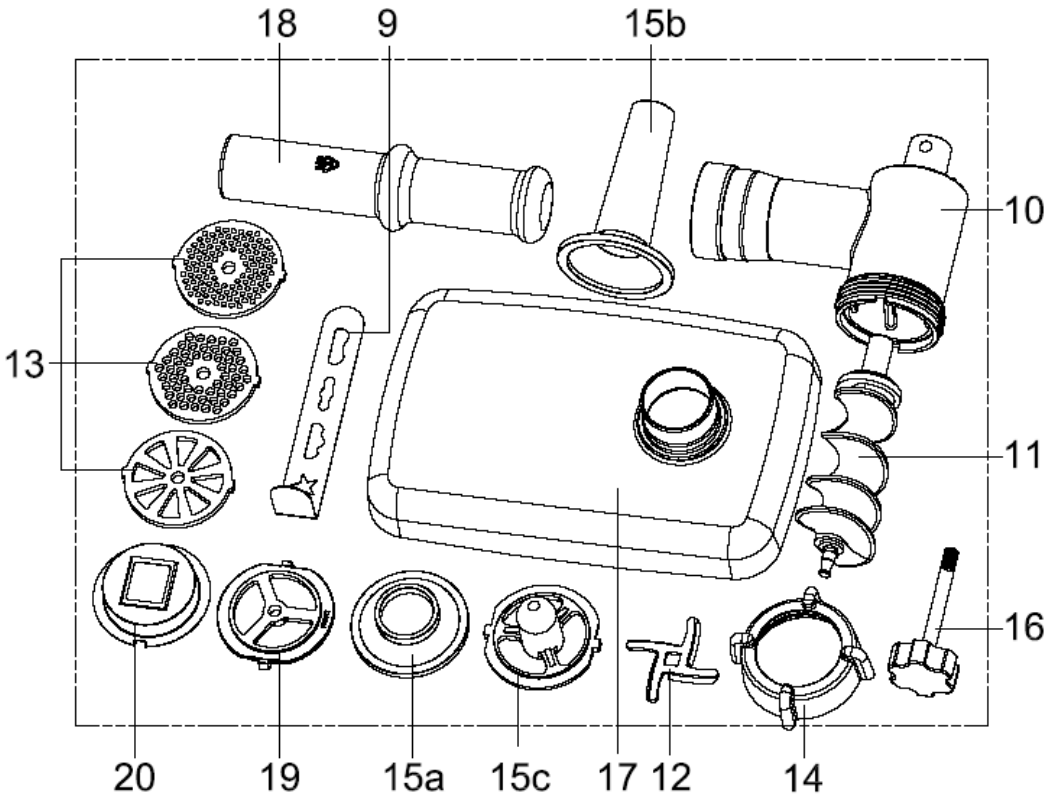
- Benutzen Sie dieses Geraet nur unter Beaufsichtigung.
- Stoeren sie nicht die Sicherheitschalter.
- Geben sie nichts in die Klingen wenn die am drehen sind.
- Setzen Sie die Maschine auf eine ebene und stabile Oberflaeche.
- Stecken Sie den Stecker nicht ein bevor Sie alle Accesoire installiert haben.
- Benutzen Sie nur den Druecker um Lebensmittel in das Gaeraet einzugeben.
- **Ueberladunggefahr!** Benutzen Sie das Geraet nur als Mixer oder als Fleischwolf aber niemals beides zur gleichen Zeit.

Uebersicht der Teile



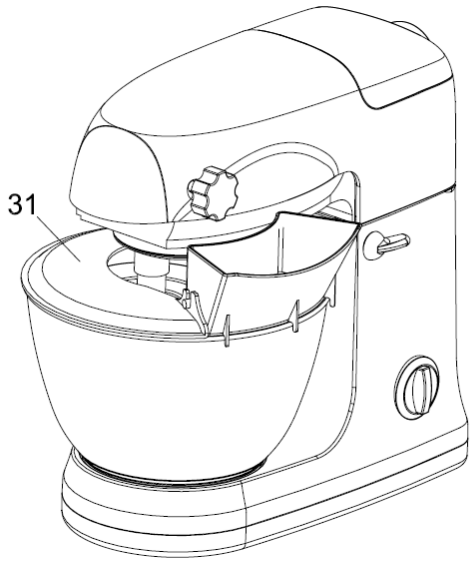
Hauptkomponenten und Standard-Zubehör:

1	Antriebswelle	6	Stromkabel
2a	Helix Antriebsdeckel	7	Puls-Betrieb und Höhe-Regler
2b	Hintere Abdeckung	8a	Knethaken
3	Rührschüssel	8b	Schneebesen
4	Obere Abdeckung mit Schraube	8c	Rührer
5	Hebel zum Heben und Senken des Armes		



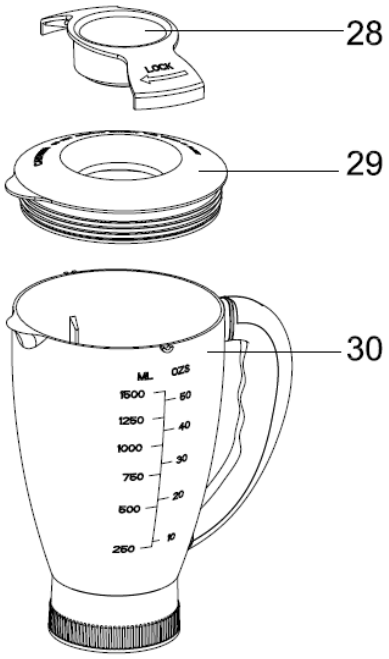
Optional Zubehör Fleischwolf:

9	Slide	15b	Wurst Befestigung, klein
10	Spiralgehäuse	15c	Adapter fuer 15
11	Spirale	16	Füllschale
12	Klingen	17	Drückerfuß Fleischwolf
13	Sieb	18	Drückerfuß
14	Sperre	19	Keks Anhang
15a	Wurst Befestigung, groß	20	Keks Anhang

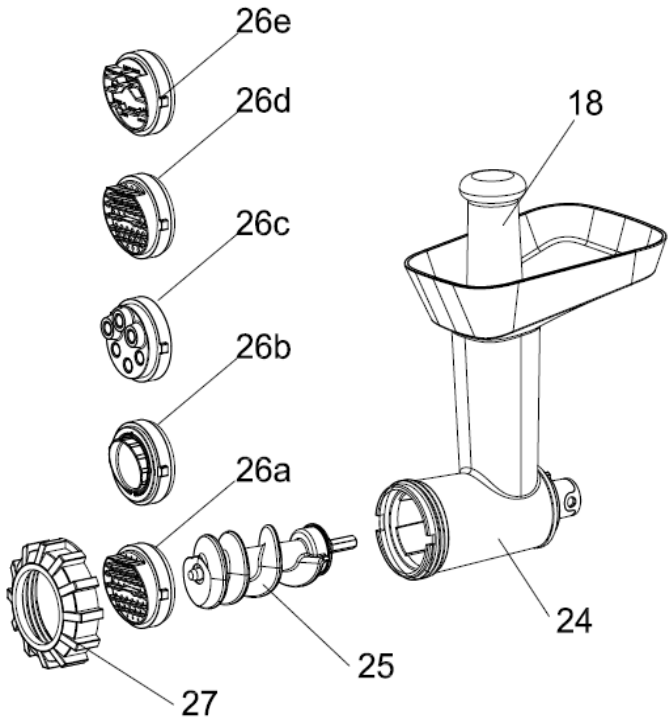


Rührschüssel Spritzschutz

31	Rührschüssel Spritzschutz



Mixer



Pasta Maschine

24	Pasta Maschine Gehäuse
25	Spiral-Treiber
26a	Spaghetti Scheibe
26b	Parpabelle Scheibe
26c	Macaroni Scheibe
26d	Spaghetti Scheibe
26e	Fettucine Scheibe
27	Pasta Sperre
28	Deckel Verriegelung
29	Deckelbezug
30	Mixer Glass

Benutzung der Rührschüssel

1. Setzen Sie die Ruehrschuessel in das Geraet und drehen Sie die Shuessel in richtung LOCK bis es einrastet.
2. Um den Arm zu heben druecken Sie auf den Hebel (5) nach unten in Richtung des Pfeiles. Der Arm wir nach oben gehoben.
3. Setzen sie das gewuenschte Zubehoer ein und blockieren Sie indem sie es nach rechts drehen.

4. Nun koenne Sie die Lebensmittel eingeben.

   Ueberfuellen Sie die Maschine nicht, es sollten maximal 2 Kg. eingegeben werden.
5. Setzen Sie den Arm nach unten indem Sie den Hebel (5) benutzen.
6. Stecken Sie den Stecker ein, versichern Sie sich das Ihr Haushalt die Spannung 230 V/50 Hz hat.
7. Machen Sie das Geraet ein in dem Sie den Knopf 1-6 einschalten (je nach wunsch).
8. Fuer die “Pulse” Funktion drehen Sie den Schalter auf “Pulse”, wenn Sie den Schalter los lassen wird es wieder ausgemacht.

Wahl der Stufen und Benutztung des Knethakens fuer nicht mehr als 2Kg Mischung.

Stufen	Gebrauch	Typ des Gemisches
1-2	Knethaken	Schwere Mischungen (beispielsweise Brot oder Mürbeteig)
3-4	Rührer	Mittel-schwere Mischungen (zB Crepes oder Rührteig)
5-6	Schneebesen	Leichte Mischungen (zB Sahne, Eiweiß, Pudding)
Pulse	Schneebesen	Intervall (zB für das Mischen im Schwamm, Eiweiß)

HINWEIS:

- **Kurze Interval Benutzung:** Benutzen Sie fuer schwere mischungen das Geraet nicht mehr al 10 Minuten, lassen Sie es danach waehrend 10 Minuten abkuehlen.
- Benutzen Sie den Spriztschutz um Flecken zu vermeiden.

9. Nach dem Kneten setzen Sie den Knopf (7) auf “0” zuerueck, sobald die mischung einne ball geformt hat. Stecken Sie den Steckar aus dem Stromnetz.
10. Druecken Se den Hebel (5) nach unten un der Arm wird gehoben.
11. Die Mischung kann mit einer Spachtel aus der Schuessel genommen werden.
12. Die Schuessel kann aus dem Geraet genommen warden in dem Sie nach links gedreht wird.
13. Waschen sie die Teile wie in „Reinigung“ hingewiesen wird.

Empfohlene Rezepte

Biskuitteig (Grundrezept), Niveau 3-4

Zutaten:

250 g weiche Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker oder 1 Beutel Citro-Back, 1 Prise Salz, 4 Eier, 500grams Weizenmehl, 1 Päckchen Backpulver, ca.. 1/8 Liter Milch.

Zubereitung:

Übertragen Sie das Weizenmehl und die restlichen Zutaten in die Schüssel geben, mit dem Rührer für 30 Sekunden auf Stufe 1 rühren, dann für ca. 3 Minuten auf Stufe 3. Fetten Sie eine Zinn oder Abdeckung mit Backpapier auslegen. Füllen Sie die Mischung und backen. Bevor der Kuchen aus dem Ofen genommen wird, zu testen, um zu sehen, ob es gemacht wird. Mit einem scharfen Holzstab durchbohren die Mitte des Kuchens. Wenn keine Mischung bleibt dabei wird der Kuchen zubereitet. Drehen Sie den Kuchen auf einem Kuchen Gitter und abkühlen lassen.

Traditioneller Backofen

Höhe: 2

Heizung: Elektro-Backofen, Ober-und Unterhitze 175-200 ° Celsius; Gasherd: Stufe 2-3

Backzeit: 50-60 Minuten

Je nach Geschmack kann dieses Rezept geändert, zum Beispiel mit 100g Rosinen oder 100g Nüsse oder 100g geriebene Schokolade werden. In der Tat sind die Möglichkeiten endlos.

Leinsamen Brot Rolls, Niveau 1-2

Zutaten:

500-550g Weizenmehl, 50g Leinsamen, 3/8 Liter Wasser, 1 Würfel Hefe (40 g), 100 g fettarmer Quark, gut

durchlässigen, 1 TL Salz. Für die Beschichtung: 2 Esslöffel Wasser.

Zubereitung:

Weichen Sie die Leinsamen in 1/8 Liter lauwarmes Wasser. Übertragen Sie die verbleibenden lauwarmem Wasser (1/4 Liter) in die Rührschüssel, in den Hefe zerbröckeln, fügen Sie die Quark verrühren und mit dem Knethaken auf Ebene 2. Die Hefe muß vollständig aufgelöst werden. Das Mehl mit dem eingeweichten Leinsamen und dem Salz in die Schüssel geben. Kneten gründlich auf Ebene 1, dann auf Stufe 2 schalten und weiter Kneten für 3-5 Minuten. Decken Sie die Mischung und lassen an einem warmen Ort für 45-60 Minuten gehen lassen. Kneten gründlich einmal, von der Schüssel und Form sechzehn Rollen entfernen. Decken Sie die Backform mit nassen Backpapier auslegen. Legen Sie die Rollen auf diese und lassen für 15 Minuten gehen lassen. Coat mit lauwarmem Wasser und backen.

Traditioneller Backofen

Höhe: 2

Heizung: Elektro-Backofen: Ober-/Unterhitze 200-220 ° C (vorgeheizt für 5 Minuten), Gasherd Stufe 2-3

Backzeit: 30-40 Minuten

Chocolate Cream, Niveau 5-6

Zutaten:

200ml Sahne, 150g semi-bitter Kuvertüre, 3 Eier, 50-60g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Esslöffel Cognac oder Rum, Schokolade Flocken.

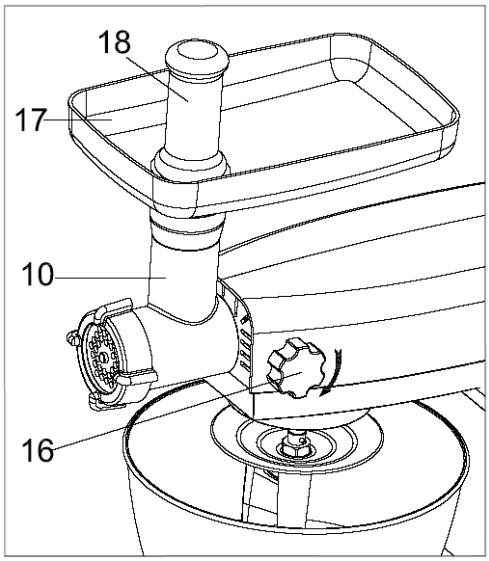
Zubereitung:

Schlagen Sie die Sahne in der Schüssel mit dem Schneebesen steif schlagen. Entfernen Sie aus der Schüssel und legen irgendwo abkühlen. Schmelzen Sie die Kuvertüre in Übereinstimmung mit den Anweisungen auf der Packung oder in der Mikrowelle bei 600 W für 3 Minuten. In der Zwischenzeit die Eier, Zucker, Vanillezucker, Cognac oder Rum und Salz in die Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 3, um einen Schaum zu bilden. Fügen Sie die geschmolzene Schokolade und rühren in gleichmäßig auf Stufe 5-6. Lassen Sie ein wenig von der Creme zur Dekoration. Fügen Sie die restliche Sahne auf die cremige Mischung und rühren in briefl y mit der Impuls-Funktion. Dekorieren Sie den Schokoladencreme und dienen gut gekühlt.

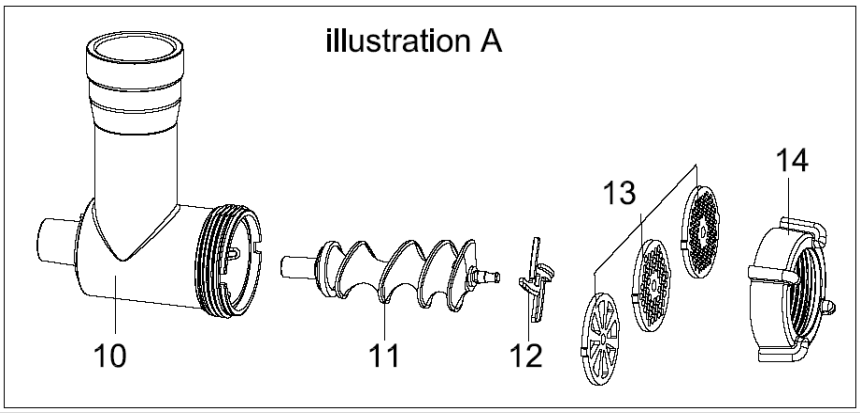
Fleischwolf

Inbetriebnahme - General

1. Entfernen Sie den Deckel (2a) vom Helix-Laufwerk und nehmen Sie die Schraube raus (16).
2. Legen Sie das Spiralgehäuse (10) mit dem Einfüllstutzen nach oben in die Spirale Laufwerk und drehen Sie die Schraube (16) im Uhrzeigersinn, bis es geschlossen wird.
3. Platzieren Sie die Füllschale am Einfüllstutzen in der Weise, daß die Aufnahme des Tabletts unter dem Arm positioniert ist.
4. Schieben Sie die Spirale in den horizontalen Abschnitt des Spiralgehäuses, bis die Achse einrastet. Bitte beachten Sie die Abschnitte über "Bedienung der Fleischwolf" und "Wurst Attachment".



Betrieb Fleischwolf (siehe Abbildung A)

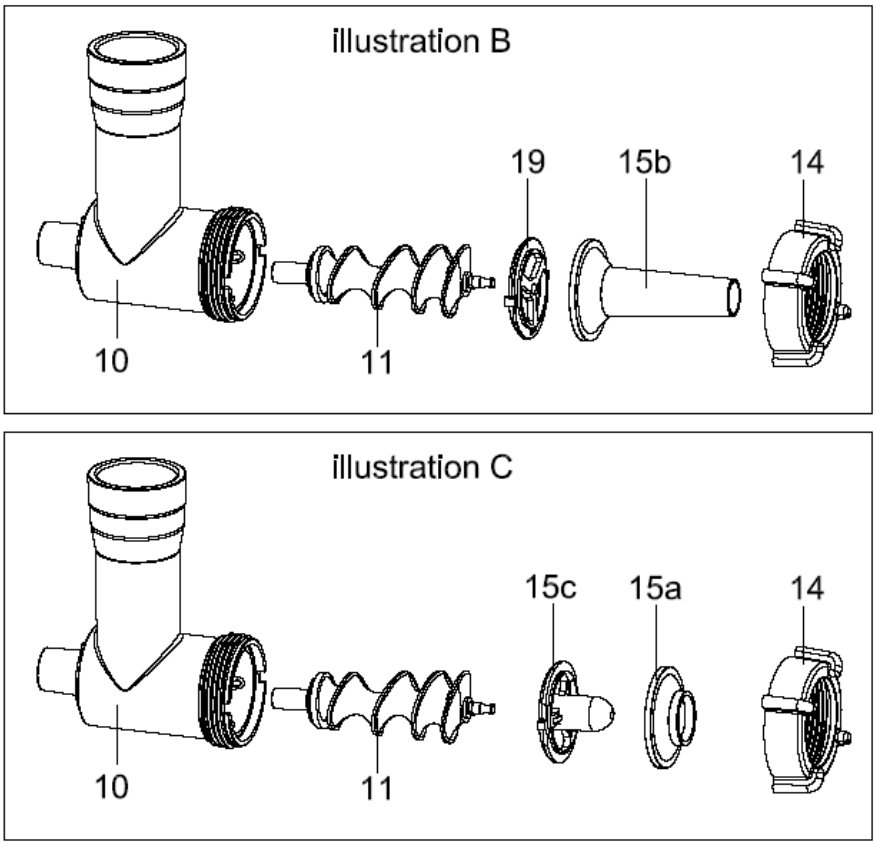


HINWEIS:

- Schneiden Sie das Fleisch in Stücke von ca. 2,5 cm. Bitte achten Sie darauf, dass das Fleisch keine Knochen oder Sehnen enthaelt.

1. Ein. Zuerst legen Sie die Klinge am Ende der Spirale und dann ein Bildschirm Ihrer Wahl. Bitte achten Sie auf dem Bildschirm und die Aussparungen an der Helix Gehäuse. Schrauben Sie das Schloss (14) auf, bis es "handfest".
2. Setzen Sie die Stücke von Fleisch auf den fi lling Fach (17) und in den fi ller Hals.
3. Stellen Sie ein Gefäß unter die Ausfahrt.
4. Bitte stellen Sie sicher, dass die Funktion Schalter (7) auf "Off" eingeschaltet ist.
5. Schließen Sie das Gerät an eine 230 V, 50 Hz Sicherheitskontakt Steckdose.
6. Schalten Sie den Fleischwolf mit dem Schalter (7).
7. Falls erforderlich drücken Sie das Fleisch mit dem Drückerfuß (18). Bitte folgen Sie nicht diese mit den Fingern.

Betrieb Wurst Attachment (siehe Abbildung B / C)



1. Platzieren des Adapters (15c) auf der Achse des spiralförmigen Schnecke.
2. Legen Sie eine Wurst Befestigung (15a oder b) in das Schloss. Dateianhang ist eine für dicke Würste, Anhang B für dünne Würstchen.
3. Drehen Sie den Verschluss "handfest" an dem Spiralgehäuse.
4. Drücken Sie die Wursthülle (entweder real oder synthetische Haut) über den Darm und verknoten das Ende.
5. Füllen Sie die Wurst auf dem Befüllen Fach und in den Einfüllstutzen einfügen.
6. Wiederholen Sie die Schritte 4 bis 7, wie in "Operation Fleischwolf" beschrieben.
7. Die Wurstmasse wird durch die Wurst Anlage gepresst und abgefüllt in den Darm.
8. Wenn die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht ist, drücken Sie ihn zusammen mit Ihrem Finger am Ende der Wurst top. Drehen der Wurst um die eigene Achse oder zweimal.

HINWEIS:

Cut Levels 1 bis 4 sind geeignet für Fleischwolf Betrieb.

Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten und dann lassen Sie es abkühlen, für weitere 10 Minuten.

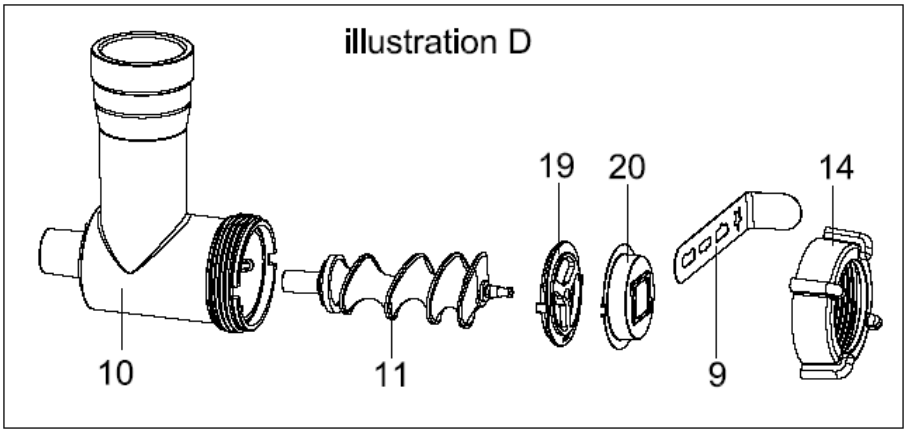
Sie können schalten Sie das Gerät nach jeder einzelnen Wurstlänge bis Sie mehr Erfahrung haben.

Führen Sie Schritt 8 wie beschrieben. Dann klicken Sie auf den Fleischwolf wieder einzuschalten.

Wenn Sie echte Haut verwenden möchten, lassen Sie es in Wasser einweichen für eine Weile vor dem Gebrauch.

Achten Sie darauf, dass der Darm "lose", wie es beim Kochen oder Braten der Wurst dehnt gefüllt und die Haut könnte reißen.

Betrieb mit Keks Attachment (siehe Abbildung D)

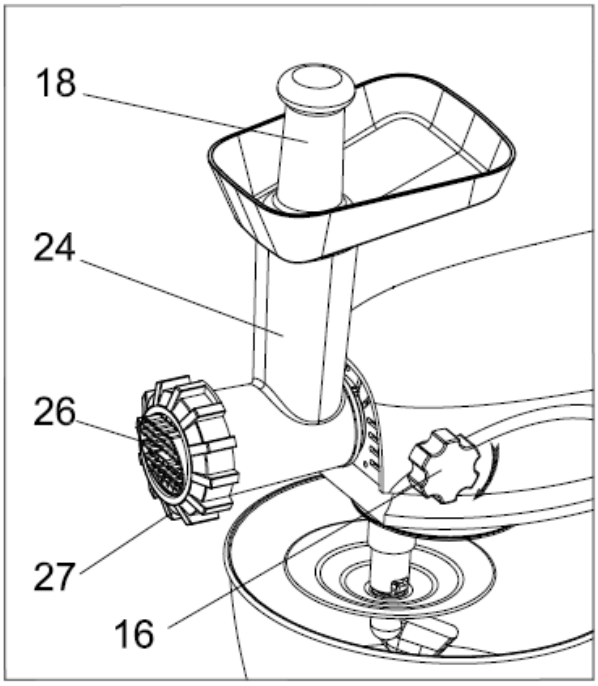


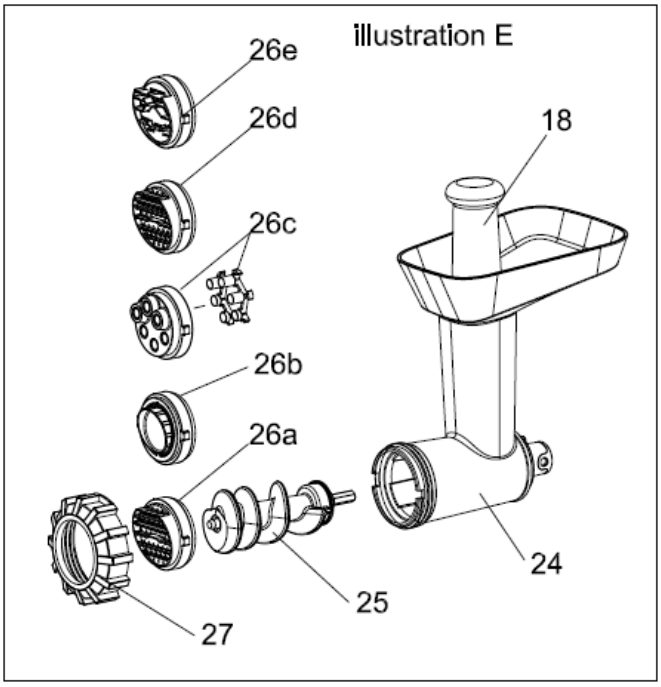
1. Bitte folgen Sie den Punkten 1 bis 4 als unter "Inbetriebnahme" beschrieben.
2. Lösen Sie den Keks Befestigung und wählen Sie die gewünschte Ausstechform.
3. Setzen Sie die Mischung auf die Füllung legen und den Einfüllstutzen.
4. Bitte stellen Sie sicher, dass die Funktion Schalter (7) auf "Off" eingeschaltet ist.
5. Schließen Sie das Gerät an eine 230 V, 50 Hz Sicherheitskontakt Steckdose.
6. Schalten Sie den Fleischwolf auf der Schraube (16).
7. Falls nötig, drücken Sie die Mischung weiter unten mit dem Schieber (18). Nicht mit den Fingern zu berühren.
8. Halten Sie die längliche Mischung bei der Ausfahrt und schneiden Sie ihn in der gewünschten Länge.

Pasta Maschine

Inbetriebnahme - General

1. Bereiten Teig mit Mehl und Wasser in 5:2 Rate. (zB 500g Mehl und 200g Wasser oder 500g Mehl, 2 Eier und 100g Wasser. Mischung mit Schlägel (8c) bei 1-4 Ebenen für 2-3 Minuten). Details siehe den Abschnitt "Verwendung der Schüssel"
2. Entfernen Sie den Deckel (2a) von der Helix-Laufwerk und nehmen Sie die Schraube (16).
3. Um eine Pasta Festplatte auszuwählen (25a / 26b / 26c / 26d oder 26e) das, was Sie wollen.
4. Legen Sie die Spirale Fahrer (25) gewählt und Pasta-Diskette in das Nudelmaschine Gehäuse. Siehe "Darstellung". Schrauben Sie die Nudeln Sperre (27) auf, bis es "handfest".
5. Legen Sie die Nudelmaschine Gehäuse (24) mit dem Einfüllstutzen nach oben in die Spirale Laufwerk und drehen Sie die Schraube (16) im Uhrzeigersinn, bis es geschlossen wird.





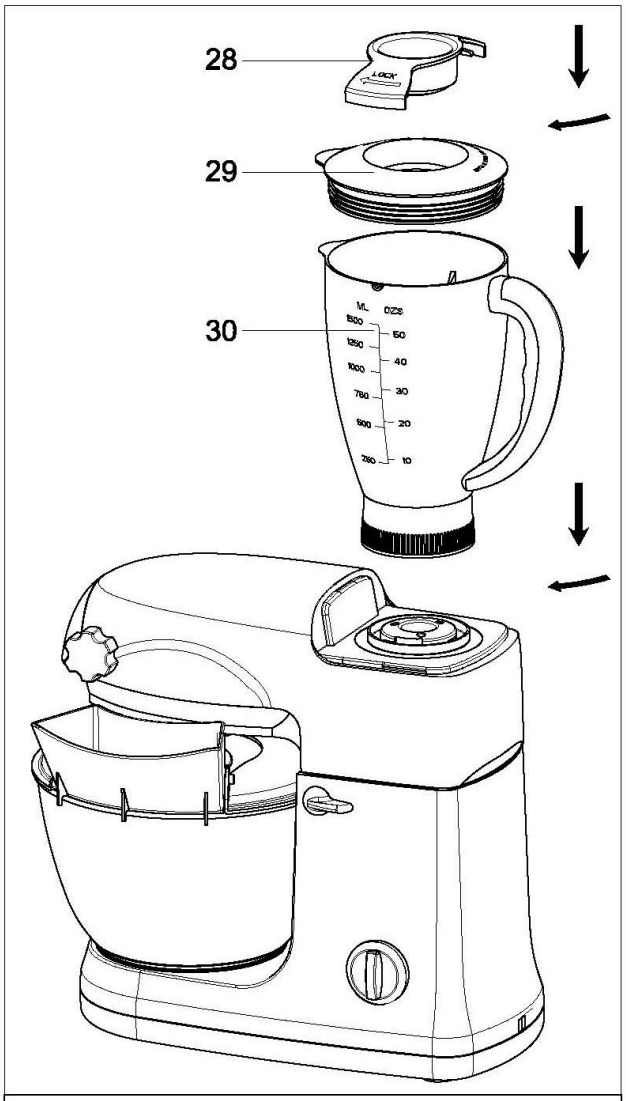
Betrieb Fleischwolf (siehe Abbildung A)

1. Bitte stellen Sie sicher, dass die Funktion Schalter (7) auf "Off" eingeschaltet ist.
2. Schließen Sie das Gerät an eine 230 V, 50 Hz Sicherheitskontakt Steckdose.
3. Schalten Sie die Nudelmaschine und Einstellen der Pegel bei 5-6 durch den Schalter (7).
4. Drücken Sie den Teig weiter unten mit dem Schieber (18). Nicht mit den Fingern zu berühren.

Mixer

Inbetriebnahme - General

1. Entfernen Sie die hintere Abdeckung (2b)
2. Legen Sie das Grillgut Sachen, die Sie möchten, in den Mixbecher (30) zu verarbeiten
3. Drücken Sie den Deckel Abdeckung in Ort und es ist fest fixiert.).
4. Legen Sie die Sperre Deckel (28) in das Loch im Deckel Deckel (29) und im Uhrzeigersinn drehen bis er einrastet.
5. Montieren Sie den Mixbecher (30) auf das Befestigungsloch und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie fest sitzt.
6. Montieren Sie die Rührschüssel (3) und Spritzschutz (31)



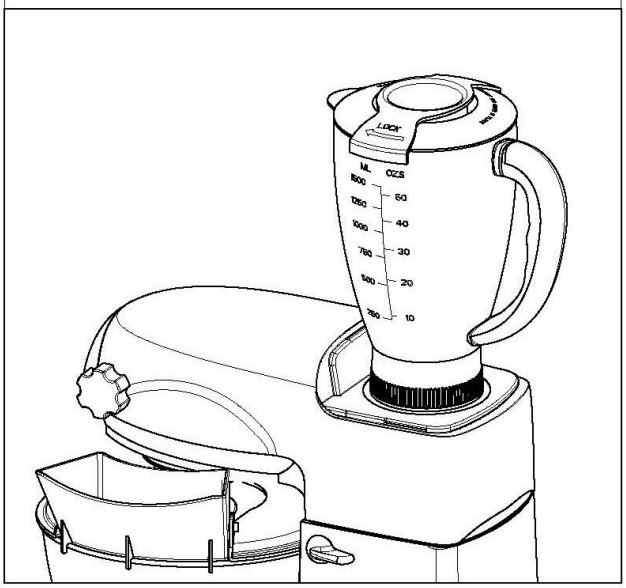
Inbetriebnahme - Mixer

1. Bitte stellen Sie sicher, dass die Funktion Schalter (7) auf "Off" eingeschaltet ist.
2. Schließen Sie das Gerät an eine 230 V, 50 Hz Sicherheitskontakt Steckdose.
3. Schalten Sie den Mixer auf und Anpassen der geeigneten Geschwindigkeitsstufen den Schalter (7).

   Level 5 fuer leichte Nutzung mit Fluessigkeiten

   Ebene 6 fuer eine festere Konsistenz - für die Vermischung von Fluessigkeiten und festen Nahrungsmitteln.

   Moment Level für den Einsatz in kurzen, kräftigen platzt. (Der Schalter nicht in der "Pulse"-Position zu bleiben. Halten Sie den Schalter in der "Pulse"-Position oder schalten Sie ihn immer wieder auf die "Pulse"-Position.)



Nützliche Tipps:

- Verbrennungsgefahr! Seien Sie vorsichtig mit heißen Flüssigkeiten.
- Die Öffnung der Schleuse Deckel (28) kann verwendet werden, um die Zutaten hinzufügen, während der Mixer läuft. Um dies zu tun, entfernen Sie den Stopfen aus dem Mixer Deckel (29)
- Es kann notwendig sein, um das Gerät auszuschalten, von Zeit zu Zeit, um Stücke von Lebensmitteln slicking an der Innenseite der Mixbecher entfernen.
  - Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie es.
  - Entfernen der Sperre Deckel (28) und

Deckel-Abdeckung (29)

- entfernen Stücke slicking an der Innenseite der Mixbecher (30) mit einem weichen Spachtel.

Halten Sie den Spatel in einem sicheren Abstand von den Messern.

Reinigung

- Vor der Reinigung entfernen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gehäuse mit Motor niemals ins Wasser!
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Motorgehäuse

- Nur ein feuchtes Tuch sollte verwendet werden, um die Außenseite des Gehäuses zu reinigen.

Rührschüssel, Mischung Ausrüstung und Bestandteile des Fleischwolf

VORSICHT:

- **Die Komponenten sind nicht geeignet für die Reinigung in einem Geschirrspüler. Wenn Sie der Hitze oder ätzenden Reinigungsmittel ausgesetzt werden könnten sie sich verformen oder verfärben.**

- Komponenten, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind sollten mit Seifenwasser gereinigt werden.

ACHTUNG:

- **Die Klinge des Wolfes ist sehr scharf!**
- **Verletzungsgefahr!**

- Lassen Sie die Teile gründlich trocknen vor dem Zusammenbau des Geräts.
- Bitte geben Sie eine kleine Menge an Pflanzenöl wahrscheinlich den Bildschirmen, nachdem sie getrocknet sind.

Salat Express, Pasta Maschine, Blender,

- Komponenten, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind können in Seifenwasser gereinigt werden.
- Lassen Sie die Teile gründlich trocknen vor dem Zusammenbau des Geräts.
- Bitte geben Sie eine kleine Menge an Pflanzenöl wahrscheinlich den Bildschirmen, nachdem sie getrocknet sind.
- Wenn die Paste nicht leicht von den Scheiben zu entfernen. Einfach warten, bis die Paste gründlich trocknen, dann tippen Sie leicht lassen die Paste steigen.

WARNUNG:

- **Die Klinge des Zylinders Messer ist sehr scharf!**
- **Verletzungsgefahr!**

Umwelt

ACHTUNG:
Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennungs von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

Hergestellt und importiert: Adeva European Import 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE

www.adeva-import.com - contact@adeva-import.com - Tel. 01 64 67 00 01

NEDERLANDS

Technische gegevens

Model: HA-3470HB

Nominale spanning: 220-240V~, 50/60Hz

Stroomverbruik: 600W

Beschermingsklasse: II

Korte gebruikstijd: 10 Min.

Dit apparaat is getest volgende alle relevante CE richtlijnen, zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanning richtlijnen en is geconstrueerd in overeenstemming met de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Technische wijzingen worden zonder voorafgaande kennisgeving doorgevoerd!

Algemene veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en bewaar de instructies en de garantie en indien mogelijk ook de doos met de binnenverpakking. Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, geef ook de gebruiksaanwijzing mee.

- Het apparaat is uitsluitend bested voor prive gebruik en is niet voor commercië l gebruik bedoeld. Gebruik het apparaat niet buitenshuis (behalve als het voor buitenshuis gebruik ontworpen is). Houd het uit de buurt van hitte, direct zonlicht, vocht (dompel het nooit in vloeistoffen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat vochtig of nat is, verwijder de stekker onmiddelijk.
- Bij het reinigen of opslagen, schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet het kabel) als het apparaat niet verder wordt gebruikt en verwijder de bijgevoegde accessoires.
- Gebruik het apparaat niet zonder toezicht. Als u de werkplaat verlaat, schakel het apparaat altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker zelf, niet het kabel).
- Controleer het apparaat en het kabel regelmatig voor schade. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.
- Probeer niet om het apparaat zelf te repareren. Neem altijd contact op met een erkende technicus. Om de blootstelling aan gevaar te vermijden, moet het defecte kabel altijd door de fabricant, onze klantenservice of een bevoegd person vervangen worden.
- Gebruik alleen originele onderdelen.
- Besteed zorgvuldige aandachte aan de “Speciale veiligheidsinstructies”

Kinderen en kwetsbare mensen

- Om de veiligheid van uw kinderen te garanderen, gelieve het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, dozen, polystreen, enz.) buiten hun bereik houden.

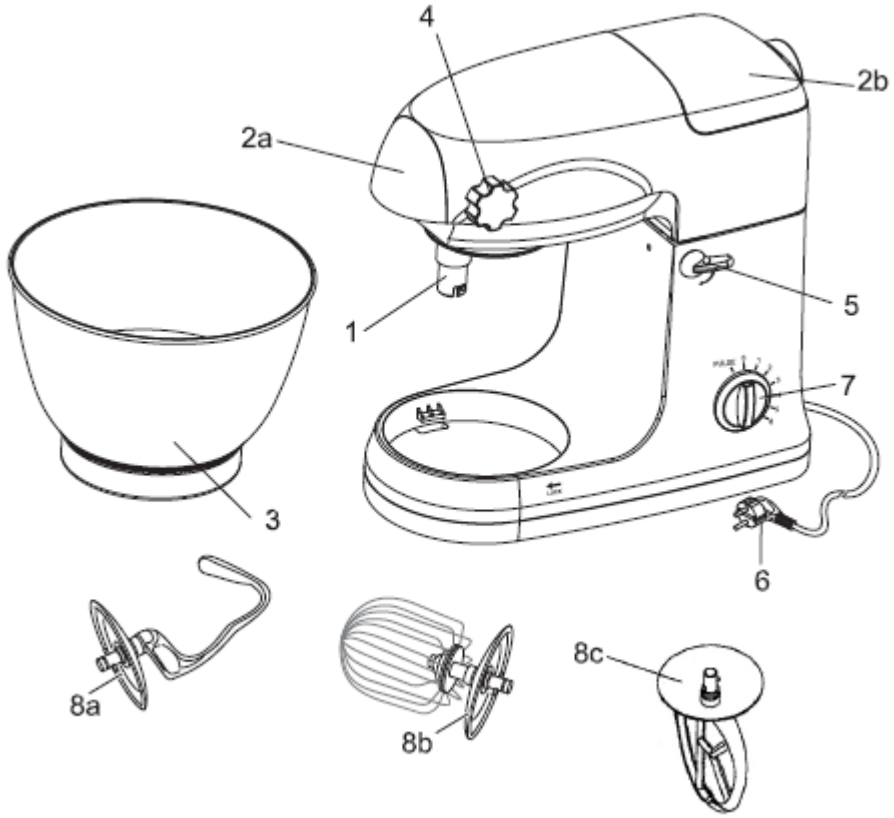
  Let op! Voorkom dat kleine kinderen met de folie spleen**, gevaar van verstikking!**
- Om kinderen of hulpbehoevende personen tegen de gevaren van elektrische appartuur te beschermen, moet u ervoor zorgen dat dit apparaat alleen onder toezicht wordt gebruikt. Dit apparaat is geen speelgoed. Voorkom dat kleine kinderen ermee spelen.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

- Beiden het apparaat uitsluitend onder toezicht.
- Bemoei u niet met de veiligheids schakelaars.
- Voeg niks bij de draaiende haken terwijl het apparaat in werking is.
- Plaats het apparaat op een gladde, vlakke en stabiele ondergrond.
- Sluit het apparaat niet op de stekdoos aan voor dat alle benodigde accessoires geinstalleerd zijn.

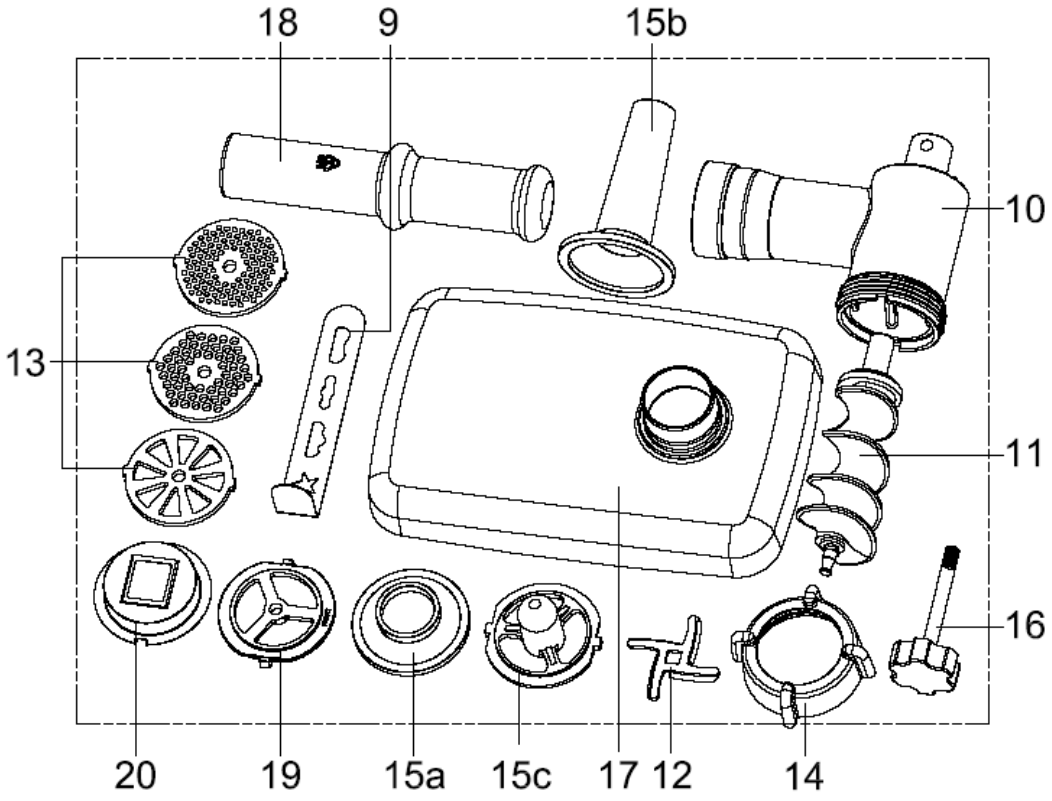
- Gebruik alleen de stamper voor het vullen van de vleesmolen.
- **Gevaar voor overbelasting!** Gebruik het apparaat als vlessmolen of mixer, nooit beide functies op hetzelfde moment.

Overzicht van de onderdelen



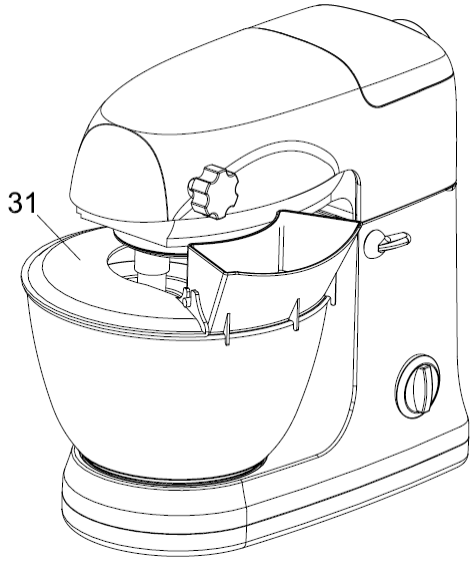
Belangrijke onderdelen met Standaard accessoires:

1	Aandrijfas	6	Kabel
2a	Helix aandrijf deksel	7	Pulse werking en niveauregelaar
2b	Achterklep	8a	Kneedhaak
3	Meng kom	8b	Garde
4	Bovenste klep met schroef	8c	Roerder
5	Hendel voor het verhogen en verlagen van de arm		



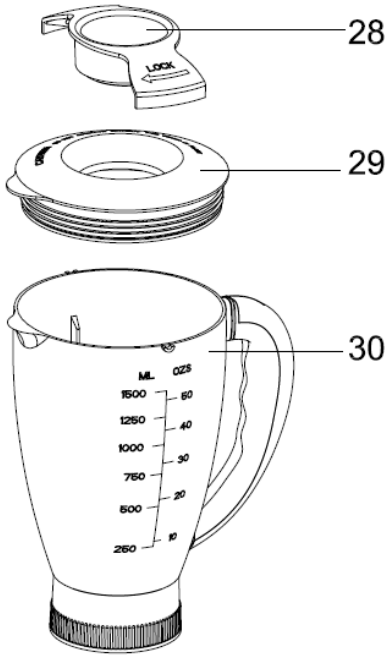
Vleesmolen:

9	Schuif	15b	Worst bijlage, klein
10	Spiraal huisvesting	15c	Adapter voor 15
11	Spiraal	16	Vul blad
12	Klingen	17	Presser Vleesmolen
13	Zeef	18	Presser
14	Slot	19	Biscuit Bijlage
15a	Worst bijlage, groot	20	Biscuit Bijlage

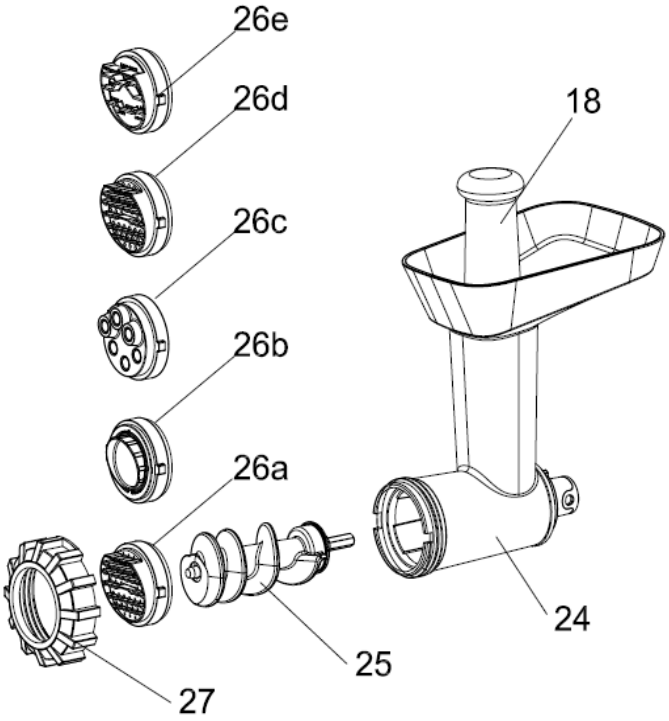


Mengkom spatscherm

31	Mengkom spatscherm



Blender



Pasta Maker

24	Pasta Maker Huzing
25	Spiraal Aandrijf
26a	Spaghetti Disk
26b	Parpabelle Disk
26c	Macaroni Disk
26d	Spaghetti Disk
26e	Fettucine Disk
27	Pasta Slot
28	Slot deksel
29	Slot klep
30	Blenderkan

Gebruik van de Mengkom

1. Plaats de mengkom op zijn steun en draai de kom in de richting van het SLOT totdat deze vastklikt.
2. Om de arm op te heffen, druk de hendel (5) naar beneden in richting van de pijl. De arm gaat nu omhoog.
3. Monteer de benodigde keukengerei door de top in de aandrijfas intevoegen en splitpen in de as te blokkeren door naar rechts te draaien.

4. Voeg nu uw ingredië

   Doe niet te veel in de machine – de maximale hoeveelheid van ingredië nten is 2 kg.

5. Verlaag de arm met behulp van de hendel (5).
6. Steek de stekker in een correct geïnstalleerde stopcontact van 230/V/50
7. Zet de machine met de niveausregelaar op een snelheid tussen 1 en 6 (overeenkomend met het mengsel).
8. Voor puls werking (kneding met korte tussenpozen), draai de schakelaar op de “PULSE” positive. De schakelaar moet volgens het gewenste interval op deze stand worden gehouden. Wanneer u de schakelaar loslaat, keert het automatisch op de “0” stand terug.

   Het instellen van Niveaus en het gebruik van de Haak voor niet meer dan 2kg van het mengsel

Niveaus	Gebruik	Type van Mengsel
1-2	Kneedhaak	Zware mengsels (bijv. Brood of kruimeldeeg)
3-4	Roerder	Medium-zware mengsels (pannenkoeken of een spons mengsel)
5-6	Garde	Lichte mengsels (zoals room, eiwit, blanc-manger)
Pulse	Garde	Interval (bijv. Voor het mengen onder spons, eiwit)

NOTA:

- **Korte bedrijfstijd:** Met zware mengsels, hoeft het apparaat niet langer dan tien minute te draaien, laat het dan afkoelen voordat u het nog eens tien minute gebruikt.
- Gebruik de spatbescherming als u vloeibare mengsels gebruikt.

9. Na het kneden/roeren zet de schakelaar (7) terug op de “0” stand, zodra het mengsel een bal heeft gevormd. Verwijder vervolgens de stekker uit het stopcontact.
10. Druk de hendel (5) naar beneden en arm zal worden verhoogd.
11. Het mengsel kan nu met behulp van een spatel uit de mengkom verwijdert worden.
12. De mengkom kan nu verwijderd worden door deze naar links te draaien.
13. Reinig de onderdelen zoals beschreven onder “Reinigen”

Recept Idee

Spons Mengsel (Basis Recept) Niveau 3-4

Ingredië nten:

250 gram zachte boter of margarine, 250 gram suiker, 1 pakje vanillesuiker of 1 zakje Citro-Back, 1 snufje zout, 4 eieren, 500 gram tarwe bloem, 1 pakje bakpoeder, ca 1/8 liter melk.

Bereiding:

Voeg de tarwe bloem en de overige ingredië nten in de menkom, roer deze met de roerder gedurende 30 seconden op niveau 1 en dan ongeveer 3 minuten op niveau 3.Vet een schaal in of dek het met bakpapier af. Vul het mengsel in de schaal. Voordat u de taart uit de oven verwijdert, test of deze klaar is. Met een scherp houten stok, bor tot het midden van de taart.Indien er geen mengsel blijft zitten, is de taart klaar. Zet de taart op een rooster en laat deze afkoelen .

Traditionele Oven

Insertion hoogte: 2

Verwarming: elektrische oven, boven-en onderkant warmte 175-200° Celsius; gasoven: niveaul 2-3

Bak tijd: 50-60 minuten

Afhankelijk van smaak, kan dit recept worden veranderd, bijvoorbeeld door 100g rozijnen of 100g noten of 100g

geraspte chocolade bij te voegen. In feite, zijn de mogelijkheden eindeloos.

Lijnzaad Broodjes, niveau 1-2

Ingrediënten:

500-550 gram tarwe bloem, 50g lijnzaak, 3/8 liter water, 1 blokje gist (40g), 100g magere kwark, goed gedraineerd, 1 theelepel zout. Voor het bekleden: 2 EL water.

Bereiding:

Week de lijnzaak in 1/8 liter lauw water. Voeg het resterende water (1/4 liter) in de mengkom, kruimel het gist, voeg de wrongel erbij en meng het op niveau 2 met de kneedhaak. De gist moet volledig worden opgelost. Voeg de bloem bij de geweekte lijnzaad met het zout en voeg het in de mengkom. Kneed goed op niveau 1, en schakel dan over naar niveau 2 en blijf gedurende 3-5 minuten kneden. Bedek het mengsel en laat het gedurende 45-60 minuten op een warme plek rijzen. Kneed nogmaals grondig, verwijder het uit de kom en vorm zestien rollen. Bedek de bakvorm met nat bakpapier. Plaats de rollen erop en laat ze nogmaals gedurende 15 minuten rijzen. Bedek met wat water en laat ze bakken.

Traditionele Oven:

Insertion hoogte: 2

Verwarming: elektrische oven: boven-en onderwarmte 200-220°C (voorverwarming gedurende 5 minuten), gasoven 2-3

Bak tijd: 30-40 minuten

Chocolade crème, Niveau 5-6

Ingrediënten:

200ml zoete room, 150g semi-bittere chocolade laag, 3 eieren, 50-60g suiker, 1 snufje zout, 1 zakje vanillesuiker, 1 eetlepel cognac of rum, chocolade vlokken.

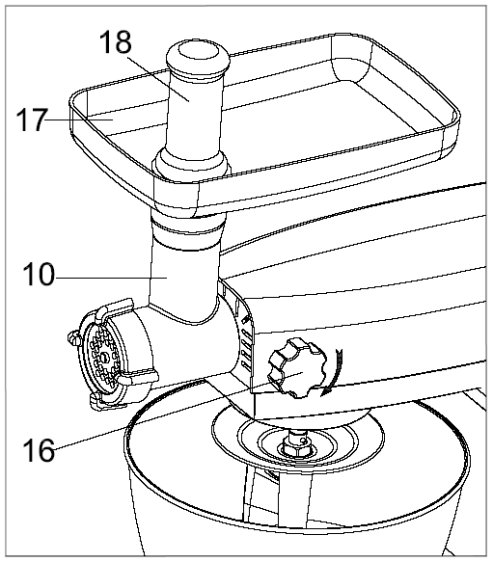
Bereiding:

Klop de room in de mengkom met een garde tot dat deze stijf is. Haal het uit de kom en laat het ergens afkoelen. Smelt de chocolade coating volgens de aanwijzingen op de verpakking of gedurende 3 minuten in de magnetron op 600W. In de tussentijd, klop de eieren, suiker, vanillesuiker, cognac of rum en het zout in de mengkom met de garde op niveau 3 om schuim te vormen. Voeg de gesmolten chocolade en roer gelijkmatig op niveau 5-6. Houd wat crème over voor de decoratie. Voeg de resterende room bij het romige mengsel en roer het gebruikende de pulse functie. Versier de chocoladeroom en serveer goed gekoeld.

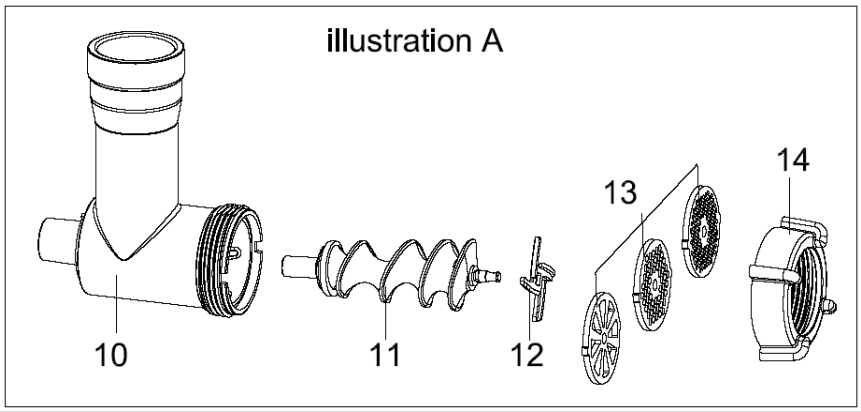
Vleesmolen

Eerste gebruik – Agemeen

1. Verwijder het deksel (2a) van de helix-station en neem de schroef af (16)
2. Plaats de spiral huizing (10) met de vulopening naar boven in de spiral aandrijf en draai de schroef (16) met de klok mee totdat deze gesloten is.
3. Plaats het vul bak op de vulopening zodanig dat de houder van de lade zich onder de arm bevindt.
4. Duw de spiral in het horizontale gedeelte van de spiral behuizing tot de as vastklikt. Zie de hoofdstukken “Bediening van de Vleesmolen” en “Worst Bijlage”



Gebruik van Vleesmolen (zie afbeelding A)

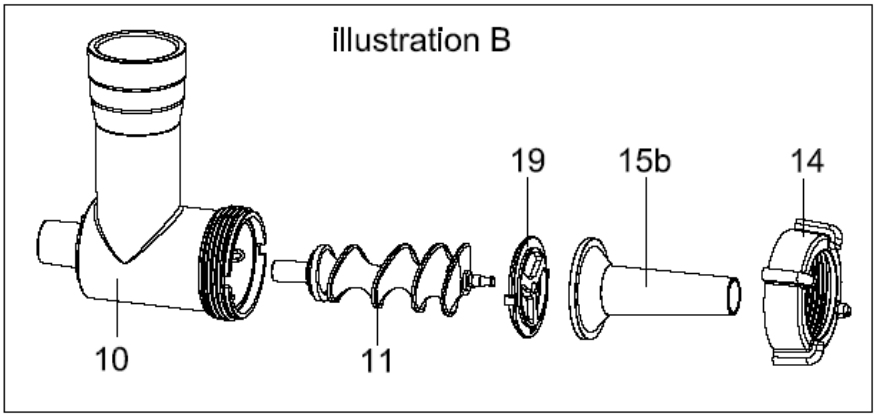


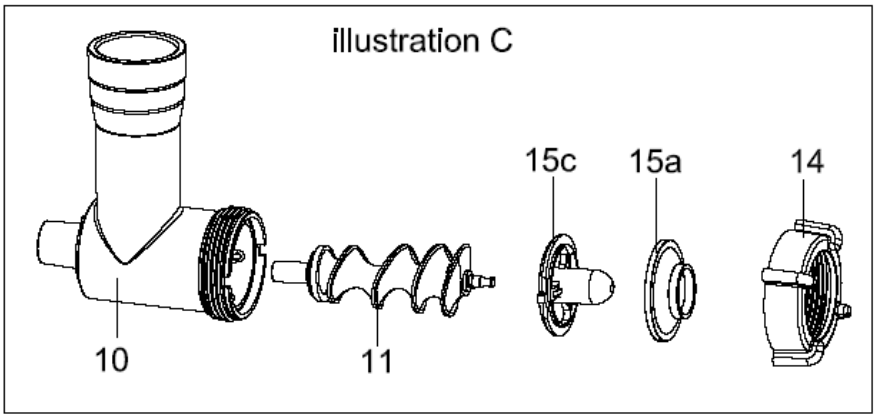
NOTA:

- Snij het vlees in stukken van ongeveer 2,5 cm. Let erop, dat het vless geen botten of pezen bevat.

1. Plaats het mesa an het uiteinde van de helix en vervolgens een scherm van uw keuze. Let op het scherm en de uitsparingen op de helix behuizing. Monteer het slot (14) op tot deze “handvast” is.
2. Leg de stukken vlees op het vul blad (17) en in de vulopening.
3. Plaats een bakje onder de uitgang.
4. Zorg ervoor dat de functie schakelaar (7) op “uit” staat.
5. Sluit het apparaat aan op een stopcontact van 230V, 50 HZ.
6. Zet de vleesmolen aan gebruiken de schakelaar (7)
7. Indien nodig druk het vlees met de persvoet (18). Niet met uw vingers duwen.

Gebruik van de Worst bijlage (zie afbeelding B/C)



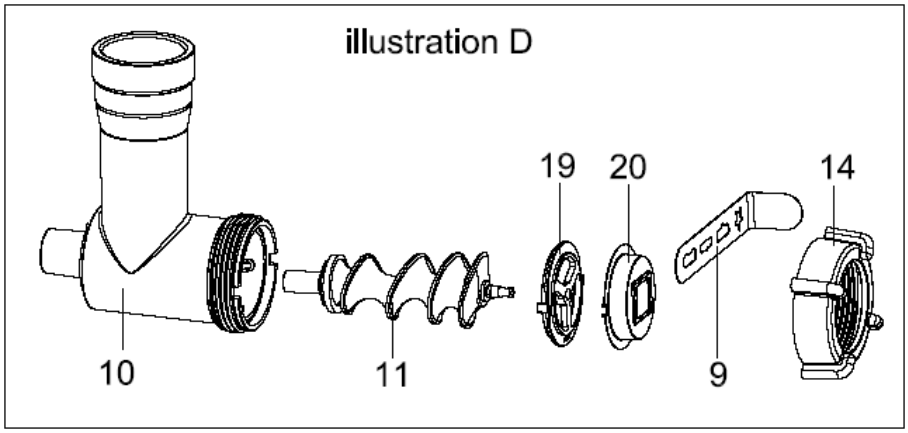


1. Plaats de adapter (15c) op de as van de spiraalboor.
2. Plaats de worst bijlage (15 a of b) in het slot. Hechting a is voor dunne worsten, hechting b voor dikke worsten.
3. Draai het slot “handvast” op de spiraal behuizing.
4. Duw de worst huid (met behulp van echte of synthetische huid) over de worst huid en knoop het einde.
5. Vul de worst pasta op het vul blad en in de vulopening.
6. Herhaal stap 4 tot 7 zoals beschreven in “Gebruik van de Vleesmolen”
7. De worst mengsel wordt door de worst bijlage geperst en in de worst huid gevuld.
8. Wanneer de eerste worst de gewenste lengte heeft bereikt, knip de worst top samen met twee vingers. Draai de worst twee keer om zijn eigen as.

NOTA:

- **Snijd niveaus 1 tot 4 zijn geschikt voor de vlees molen functie.**
- **Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten en laat het dan 10 minuten afkoelen.**
- **U kunt het apparaat na elke worst lengte uitschakelen totdat u meer ervaring hebt.**
- **Voer stap 8 uit zoals beschreven. Zet de vlees molen dan weer aan.**
- **Als u besluit echte huid te gebruiken, laat het een tijdje voor gebruik in water weken.**
- **Zorg ervoor dat de worst huid “losjes” gevuld is tijdens het koken of braden, de worst kan uit de huid scheuren.**

Gebruik van de Biscuit Bijlage (zie afbeelding D)

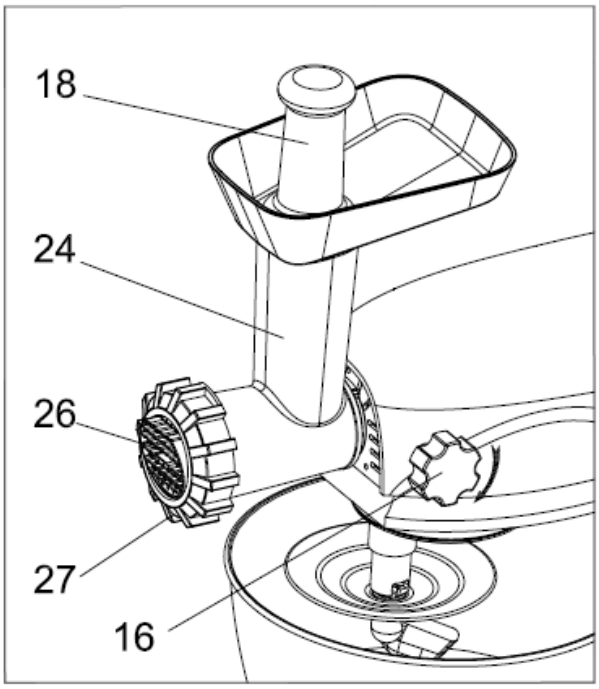


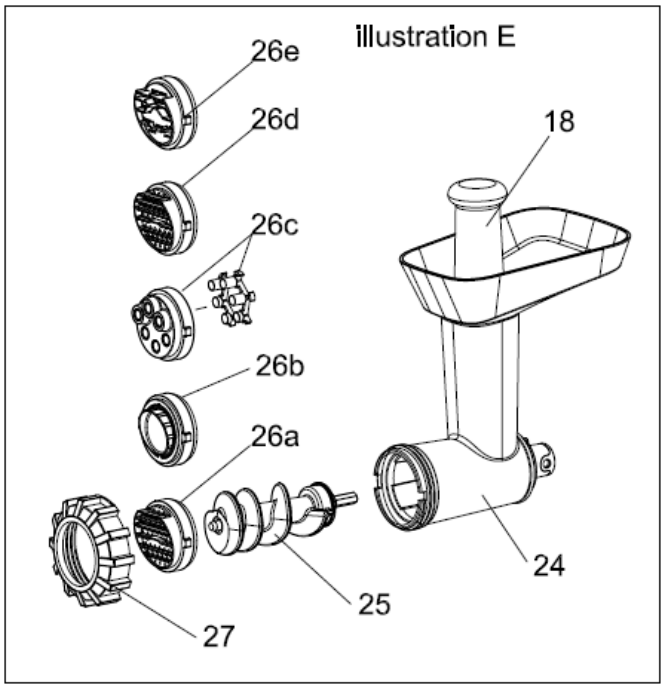
1. Volg punten 1 tot 4 zoals beschreven onder “Inbedrijfstelling”
2. Verwijder de biscuit bijlage en kiez u gewenste biscuit snijder.
3. Plaats het mengsel op het vulblad en in de vulopening.
4. Zorg ervoor dat de functie schakelaar (7) op “Uit” staat.
5. Sluit het apparaat aan op een stopcontact van 230 V, 50 HZ.
6. Zet de vleesmolen via de schroef aan (16)
7. Indien nodig, duw het mengsel met een spatel verder naar beneden (18). Duw nooit met u vingers.
8. Houd het langwerpige mengsel bij de uitgang en snijd het af op de gewenste lengte.

Pasta Maker

Eerste gebruik - Algemeen

1. Bereid deeg met bloem en water in 5:2 ratios (bijv. 500 g bloem en 200g water, of 500 g bloem, 2 eieren en 100 g water. Meng met de klopper (8c) op niveau 1-4 voor 2-3 minuten). Voor meet details zie het hoofdstuk “Gebruik van de mengkom”
2. Verwijder het deksel (2a) van de helix-station en neem de schroef (16) af.
3. Kiez een pasta schijf (25 a/ 26 b/ 26 c/ 26 d/ 26e).
4. Plaats de spiraal bestuurder (25) en gekozen pasta disk in de past maker behuizing. Zie afbeelding. Schroef de pasta slot (27) erop totdat deze “handvast” is.
5. Plaats de pasta maker behuizing (24) met de vulopening naar boven in de spiraal drive en draai de schroef (16) met de klok mee totdat deze gesloten is.





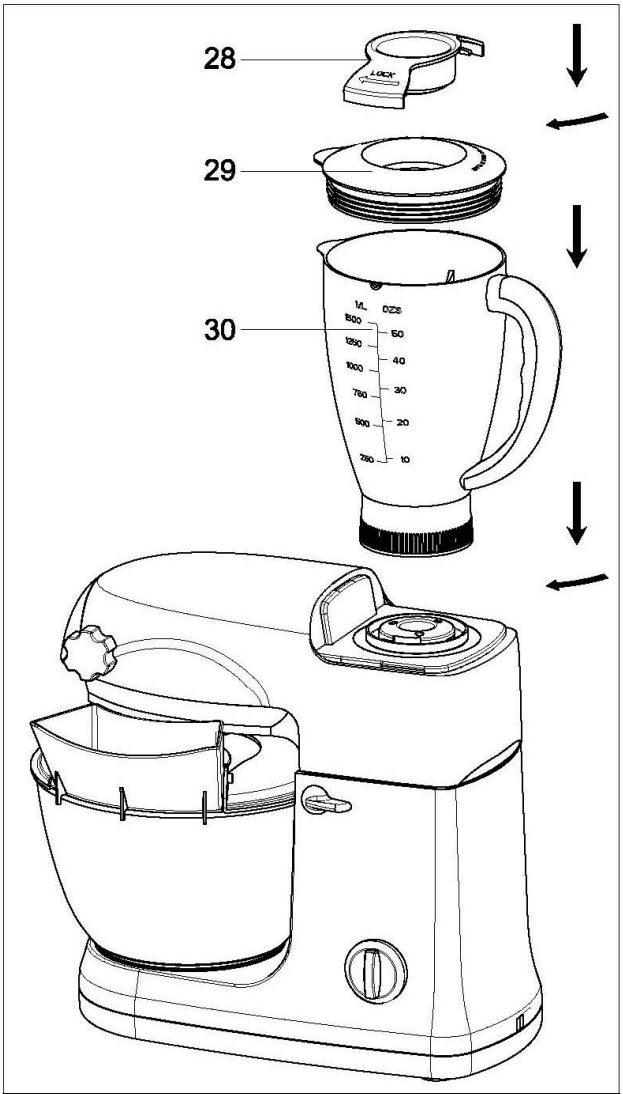
Gebruik van de Vleesmolen (zie afbeelding A)

1. Zorg ervoor dat de functie schakelaar (7) is ingesteld op “Uit”.
2. Sluit het apparaat aan op een stopcontact van 230V, 50 Hz.
3. Zet de pasta maker aan en pas deze aan op niveau 5-6 met de schakelaar (7).
4. Duw het dee verder naar beneden met de stamper (18). Duw niet met uw vingers.

Blender

Eerste gebruik - Algemeen

1. Verwijder de achtercover (2b)
2. Plaats het voedsel die u wilt verwerken in de blenderkan (30)
3. Druk het deksel terug in zijn plaats totdat het stevig is bevestigd.
4. Plaats het slot deksel (28) in het gat van het deksel (29) en draai met de klok mee om te vergrendelen.
5. Monteer de mengbeker (30) op de bevestigings gat en draai met de klok mee totdat deze stevig vast zit.
6. Monteer de mengkom (3) en het spatscherm (31)



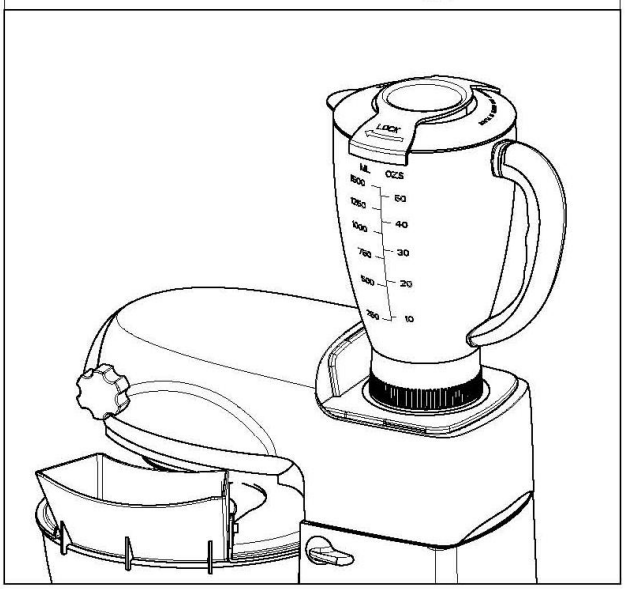
Gebruik Blender

1. Zorg ervoor dat de functie schakelaar (7) op “Uit” staat.
2. Sluit het apparaat aan op een stopcontact van 230V, 50 Hz.
3. Zet de blender aan en pas de snelheid op het gewenste niveau aan gebruikend de schakelaar (7).

   ● **Niveu 5** voor licht gebruik met vloeistoffen.

   ● **Niveau 6** voor een stevigere consistentie – voor het mengen van vloeistoffen en vaste voedingsmiddelen.

   ● **Moment Niveau** voor het gebruik van korte, krachtige uitbarstingen. (De schakelaar blijft niet in de “Pulse” positive. Houd de “Pulse” schakelaar in de “Pulse” positive of draai de “Pulse” posite herhaaldelijk.



Nuttige Tips:

- Gevaar voor brandwonden! Wees voorzichtig met hete vloeistoffen.
- De opening in het slot deksel (28) kan worden gebruikt om ingrediënten toe te voegen terwijl de blender draait. Om dit te doen, verwijder de stop uit het blender deksel (29.
- Het kan nodig zijn om het apparaat van tijd tot tijd uit te schakelen om voedsel stukken te verwijderen die in de blenderkan vast plakken.
  - Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker.
  - Verwijder het slot deksel (28) en het deksel (29).

- Verwijder stukken die op de binnenkant van de mengbeker (30) vastplakken met een spatel.

Houde het spatel uit de buurt van de messen.

Reiniging

- Haal voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat nooit onder water!
- Gebruik geen scherpe of bijtende schoonmaakmiddelen.

Motor Huisvesting

- Slechts een vochtige doek mag worden gebruikt om de buitenzijde van de behuizing te reinigen.

Mengkom, meng apparatuur en onderdelen van de Vleesmolen

LET OP:

- **De componenten zijn niet geschikt voor reiniging in de vaatwasmachine. Indien blootgesteld aan hitte of bijtende reinigingsmiddelen kunnen de onderdelen verkleurd of misvormd worden.**

- Componenten die met voedsel in contact komen kunnen in een sopje gereinigd worden.

WAARSCHUWING:

- **Het mes van de vleesmolen is zeer scherp!**
- **Gevaar voor letsel!**

- Laat de onderdelen goed drogen voor dat u het apparaat weer in elkaar zet.
- Gelieve een kleine hoeveelheid van plataardige olie op de scherm geven nadat het gedroogd is.

Salad Express, Pasta Maker, Blender,

- Componenten die met voedsel in contact komen kunnen in een sopje gereinigd worden.
- Laat de onderdelen goed drogen voor dat u het apparaat weer in elkaar zet.
- Gelieve een kleine hoeveelheid van plataardige olie op de scherm geven nadat het gedroogd is.
- Als de pasta niet gemakkelijk van de disc te verwijderen is wacht tot de pasta goed droog is, en tik er zachtje op om de pasta te verwijderen.

WAARSCHUWING:

- **Het blad van de cylinder messen zijn zeer scherp!**
- **Gevaar voor letsel!**

Milieu

U hoeft dit apparaat niet met huishoudelijk afval verwijderen. Gemeenten bieden een inzameling systeem voor dit soort producten. Neem contact op met u gemeente om meer over de lokaties te leren. Elektrische en elektronische apparaaten kunnen schadelijke stoffen bevatten die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moeten worden recycled. Dit symbool geeft aan dat het een elektrisch of elektronisch voorwerp is en daarom weggeworpen moet worden in de vuilnisbak met een kruis.

Geproduceerd en ingevoerd door : Adeva European Import 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANKRIJK
www.adeva-import.com - contact@adeva-import.com - Tél. 01 64 67 00 01

ESPANOL

Datos técnicos

Modelo: HA-3470HB
Tensión nominal: 220-240V ~, 50/60Hz
Consumo de energía: 600W
Clase de protección: II
Tiempo de funcionamiento: 10 min.

Este dispositivo ha sido probado de acuerdo a todas las normativas actuales y vigentes de la CE como compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

Sujeto a cambios técnicos sin previo aviso.

Instrucciones generales de seguridad

Lea las instrucciones de operación detenidamente antes de poner el dispositivo en marcha y guarde las instrucciones, la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior. Si presta este dispositivo a otras personas, hágales llegar también las instrucciones de funcionamiento, por favor.

- El dispositivo está diseñado exclusivamente para uso privado y para el fin previsto. Este dispositivo no es apto para uso comercial. No lo utilice al aire libre (excepto si está diseñado para ser utilizado al aire libre). Manténgalo alejado de fuentes de calor, luz solar directa, humedad (nunca lo sumerja en ningún líquido) y de bordes afilados. No utilice el dispositivo con las manos mojadas. Si el dispositivo esté húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.

- Al limpiar o guardar el dispositivo apáguelo y siempre desenchúfelo (tire del enchufe, no del cable) si el dispositivo no está en uso, quite los accesorios conectados.

- No haga funcionar el dispositivo sin vigilancia. Si debe abandonar el lugar de trabajo, desconecte siempre el dispositivo o desenchúfelo (tire del enchufe, no del cable).

- Compruebe el dispositivo y el cable regularmente para asegurarse de que no estén dañados. No utilice el dispositivo si está dañado.

- No trate de reparar el dispositivo por su cuenta. Póngase en contacto con un técnico autorizado. Para evitar cualquier peligro, un cable defectuoso sólo debe cambiarse por el fabricante, nuestro servicio al cliente o por una persona calificada y con un cable del mismo tipo.

- Utilice sólo piezas de repuesto originales.

- Preste especial atención a las siguientes "Instrucciones de seguridad especiales".

Niños y personas frágiles

- Con el fin de garantizar la seguridad de sus hijos, por favor, mantenga todo el embalaje (bolsas de plástico, cajas de poliestireno, etc.) fuera de su alcance.

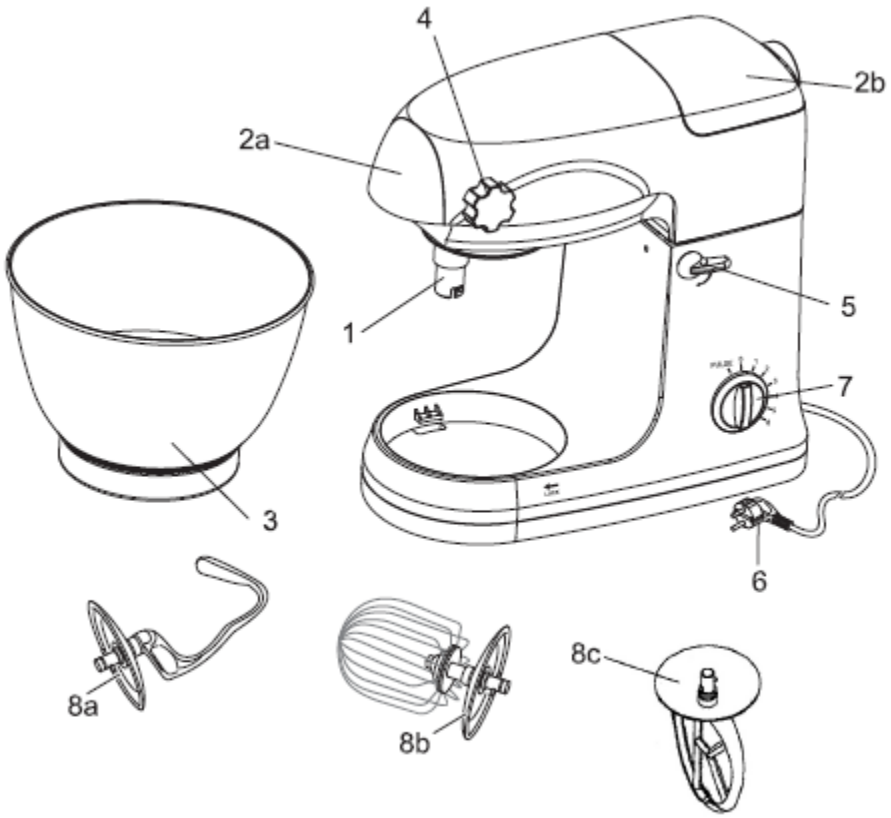
  ¡Precaución! No permita que los niños pequeños jueguen con el papel de aluminio ya que existe un **peligro de asfixia**.

- Con el fin de proteger a los niños o personas vulnerables de los peligros de los dispositivos eléctricos, asegúrese de que este dispositivo sólo se utilice bajo supervisión. Este dispositivo no es un juguete. No permita que los niños jueguen con él.

Instrucciones especiales de seguridad para este dispositivo

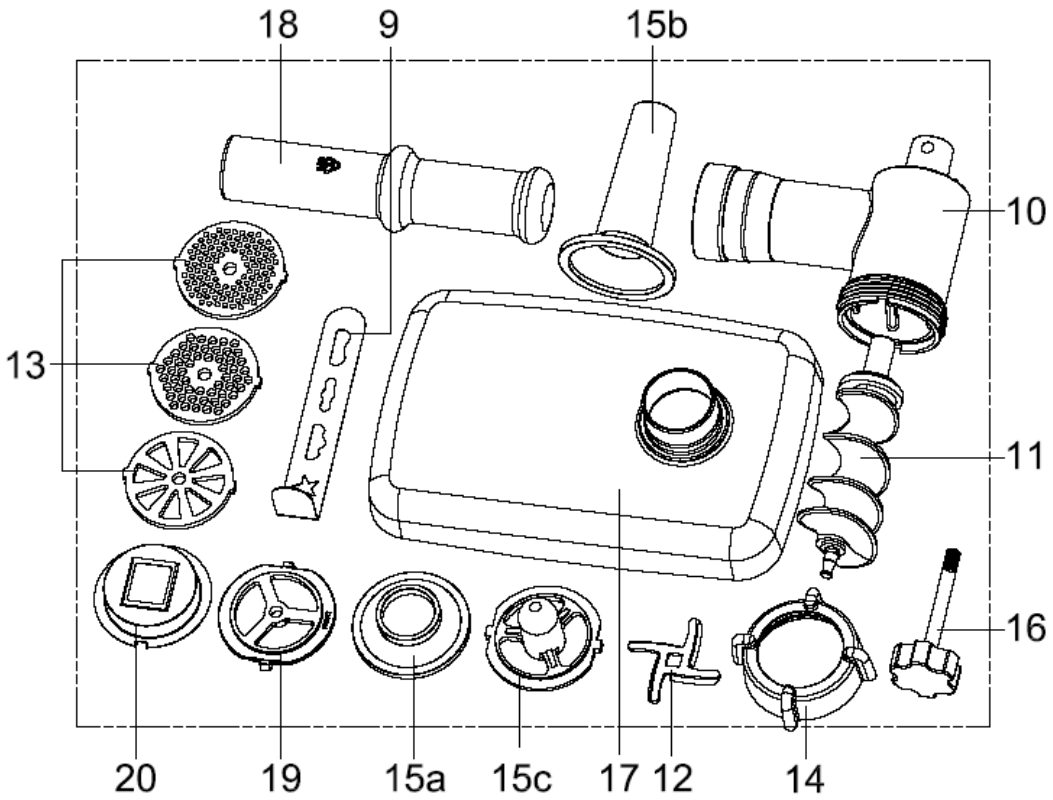
- Sólo haga funcionar este dispositivo bajo supervisión.
- No interfiera ninguno de los interruptores de seguridad.
- No inserte nada en los ganchos giratorios mientras el dispositivo está funcionando.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie lisa, plana y estable.
- No enchufe el dispositivo a la toma de corriente sin haber instalado todos los accesorios necesarios.
- Sólo el pulsador se debe utilizar para la recarga de la batidora.
- **¡Peligro de sobrecarga!** Por favor utilice el dispositivo, ya sea como una picadora o batidora, pero nunca ambas funciones al mismo tiempo.

Lista de Componentes



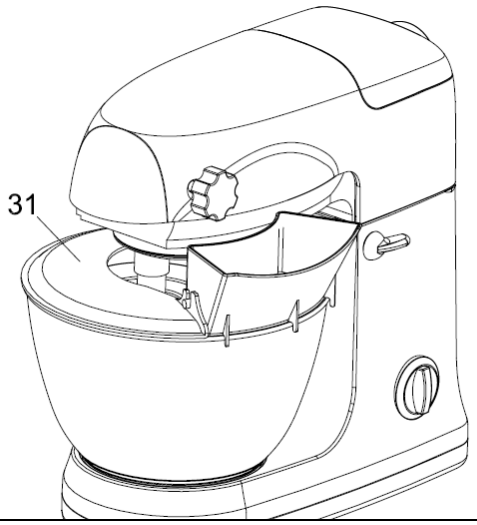
Principales Componentes y accesorios de serie**:**

1	Eje de control	6	Cable de alimentación
2a	Carcasa de control de la hélice	7	Operación de "Pulse" y regulador de nivel
2b	Carcasa posterior	8a	Gancho para amasar
3	Recipiente de mezcla	8b	Batidor
4	Carcasa superior con tornillo	8c	Agitador
5	Palanca para subir y bajar el brazo		

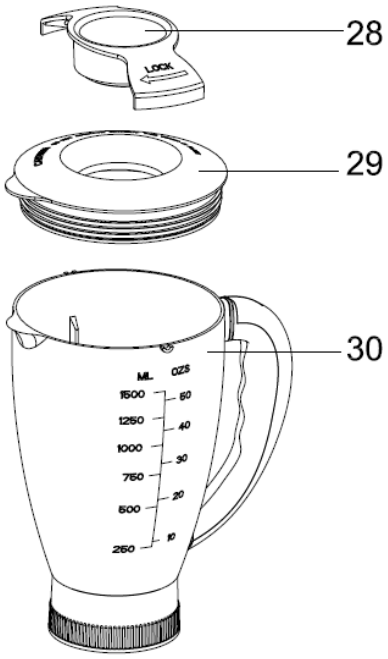
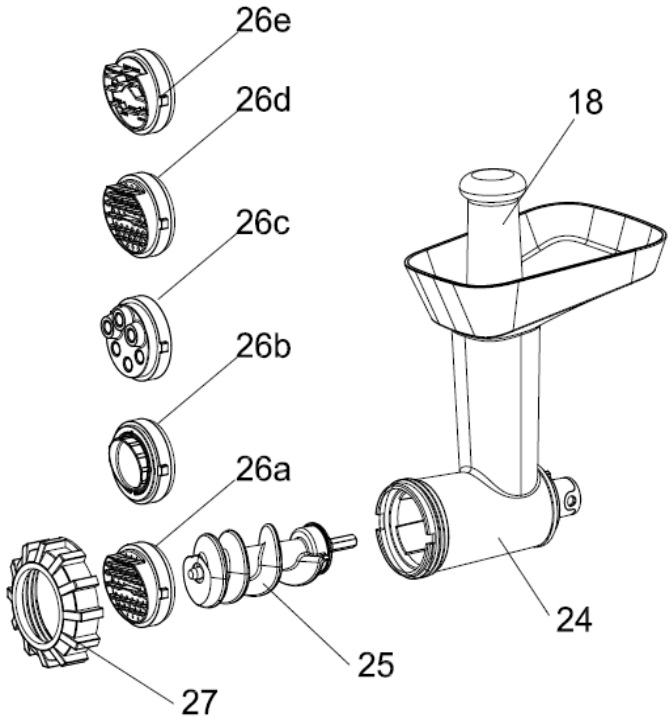


Picadora de carne:

9	Deslizador	15b	Accesorio para salchichas pequeño
10	Carcasa del espiral	15c	Adaptador para 15
11	Espiral	16	Bandeja de llenado
12	Cuchillas	17	Prensador para picador de carne
13	Tamiz	18	Prensador
14	Cierre	19	Accesorio para galletas
15a	Accesorio para salchichas grande	20	Accesorio para galletas



Tazón de mezcla - protección contra salpicaduras

		31	Tazón de mezcla - protección contra salpicaduras
 **Licuadora**		 **Pasta Maker**	
24	Carcasa del Pasta Maker		
25	Controlador del espiral		
26a	Disco de Espagueti		
26b	Disco de Parpadelle		
26c	Disco de Macarones		
26d	Disco de Espagueti		
26e	Disk de Fetuccini		
27	Cierre de Pasta		
28	Cierre de tapa		
29	Tapa		
30	Vaso de licuadora		

Uso del recipiente de mezcla

1. Coloque el recipiente de mezcla en su dispositivo de sujeción y gírelo en la dirección de bloqueo hasta que encaje en su lugar.

2. Con el fin de levantar el brazo, presione la palanca (5) hacia abajo en la dirección de la flecha. El brazo se moverá hacia arriba.

3. Montar el utensilio requerido mediante la inserción de la parte superior del eje de control y bloquee de la chaveta en el eje girando a la derecha.

4. Ahora agregue los ingredientes.

No sobrecargue el dispositivo - la cantidad máxima de ingredientes es de 2 kg.

5. Baje el brazo con la palanca (5).

6. Inserte el cable de alimentación toma de corriente de seguridad de 230 V/50 Hz.

7. Encienda el dispositivo mediante el regulador de nivel a una velocidad de entre 1 y 6 (correspondiente a la mezcla).

8. Para la función "Pulse" (amasando a intervalos cortos), gire el interruptor a la posición " pulse". El interruptor tiene que ser apretado en esta posición de acuerdo con la longitud del intervalo deseado. Cuando se suelta el interruptor regresa automáticamente a la posición "0".

Ajuste de los niveles y uso del gancho para no más de 2 kg de mezcla

Niveles	Uso	Tipo de Mezcla
1-2	Gancho de mezcla	Mezclas pesadas (pan, pasta brisa)
3-4	Agitador	Mezclas de peso medio (crepes o mezclas esponjosas)
5-6	Batidor	Mezclas ligeras (cremas, clara de huevo, manjar blanco)
Pulse	Batidor	Intervalos (para mezclas esponjosas, clara de huevo)

NOTA:

- Tiempo de funcionamiento corto: Con mezclas pesadas, no se utilice el dispositivo durante más de diez minutos, y luego deje que se enfríe durante otros diez minutos.
- Utilice la protección contra salpicaduras para proteger contra mezclas líquidas.

9. Después de amasar / agitar gire el interruptor (7) de nuevo a la posición "0" tan pronto como la mezcla haya formado una bola. A continuación, desenchufe el dispositivo.

10. Presione la palanca (5) hacia abajo y el brazo se levantará.

11. La mezcla ahora puede ser sacada con la ayuda de una espátula

12. El recipiente de mezcla se puede quitar girando a la izquierda.

13. Limpie las piezas como se describe en "Limpieza".

Recetas recomendadas

Mezcla Esponjosa (receta básica), Nivel 3-4

Ingredientes:

250 gramos de mantequilla o margarina suave, 250 gramos de azúcar, 1 paquete de de vainilla o 1 bolsa de Citro-Back, 1 pizca de sal, 4 huevos, 500 gramos de harina de trigo, 1 paquete de polvo de hornear, aprox. 1/8 litros de leche.

Preparación:

Agregue la harina de trigo y el resto de ingredientes en el recipiente de mezcla, use el agitador durante 30 segundos en el nivel 1, luego durante aproximadamente 3 minutos en el nivel 3. Embadurne el molde o cúbralo con papel de hornear. Introduzca la mezcla y hornee. Antes de retirar la torta del horno, prueba para ver si está listo. Con un afilado palo de madera atraviese el centro de la torta. Si no hay mezcla se pega a ella, la torta está lista. Saque y deje enfriar.

Horno tradicional

Altura de inserción: 2

Temperatura: horno eléctrico, calentamiento superior e inferior 175-200 ° Celsius, horno de gas: nivel 2-3

Tiempo de cocción: 50-60 minutos

Dependiendo del gusto, esta receta se puede cambiar, por ejemplo, con 100g pasas o 100g nueces o 100g de chocolate rallado. De hecho, las posibilidades son infinitas.

Pan de linaza, Nivel 1-2

Ingredientes:

500-550g de harina de trigo, semillas de lino 50g, 8.3 litros de agua, 1 cubito de levadura (40 g), 100 g de cuajada bajo en grasa, 1 cucharadita de sal. Para el revestimiento: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Remojar la semilla de lino en 1/8 litros de agua tibia. Agregue el resto del agua tibia (1/4 litro) al recipiente, agregue la levadura, añada la cuajada y mezcle con el gancho de amasar en el nivel 2. La levadura debe estar completamente disuelta. Ponga la harina con la sal y las semillas de lino mojadas en la mezcla en el recipiente. Amase bien en el nivel 1, luego cambiar a nivel 2 y continuar amasando durante 3-5 minutos. Cubra la mezcla y déjela hincharse en un lugar cálido durante 45-60 minutos. Amasar bien, una vez más, sacar del bol y forma dieciséis rollos. Cubra el molde con papel de hornear húmedo. Coloque los rollos en este y déjelos hinchar durante 15 minutos. Reviesta con agua tibia y hornee.

Horno tradicional:

Altura de inserción: 2

Temperatura: Horno eléctrico: calentamiento superior e inferior de 200-220 ° C (precalentado durante 5 minutos), horno de gas a nivel 2-3

Tiempo de cocción: 30-40 minutos

Crema de Chocolate, Nivel 5-6

Ingredientes:

200 ml de nata fresca, 150 g chocolate de cobertura semi-amargo, 3 huevos, 50-60g de azúcar, 1 pizca de sal, 1 paquete de vainilla, 1 cucharada de coñac o ron, copos de chocolate.

Preparación:

Batir la crema en el recipiente de mezcla con el batidor hasta que esté firme. Retirar del recipiente y colocar en algún lugar que se enfríe. Fundir el recubrimiento de chocolate de acuerdo con las instrucciones en el paquete o en el microondas a 600 W durante 3 minutos. Mientras tanto, batir los huevos, el azúcar, la vainilla, coñac o ron y la sal en el recipiente de mezcla con el batidor en el nivel 3 para formar una espuma. Añadir el chocolate derretido y mezclar de forma pareja en el nivel 5-6. Dejar un poco de la crema para la decoración. Añadir el resto de la crema a la mezcla cremosa y agitar por un momento con la función "pulse". Decorar con la crema de chocolate y servir bien frío.

Picadora de carne

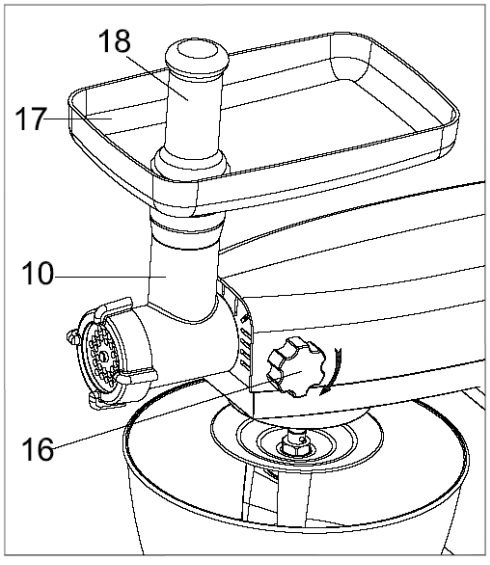
Puesta en funcionamiento - General

1. Retire la tapa (2a) del control de la hélice y extraiga el tornillo (16).

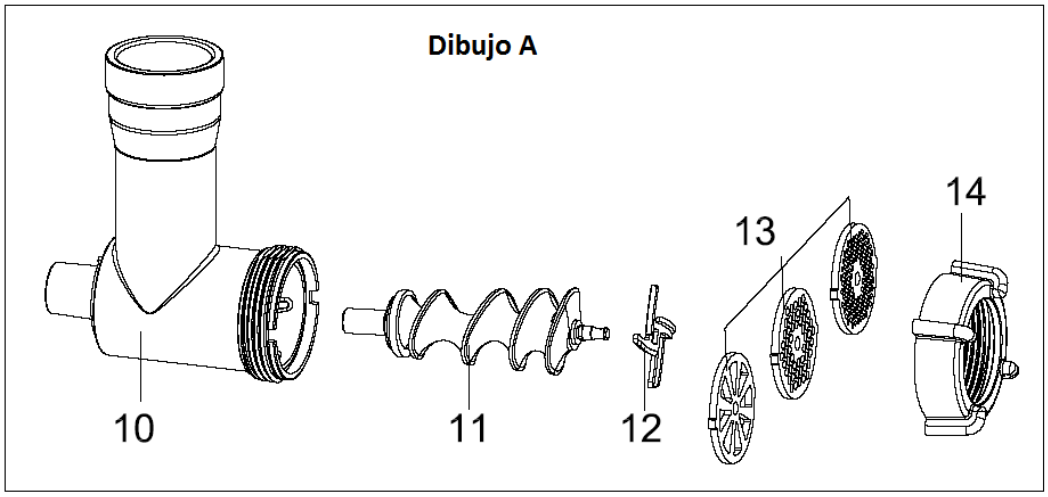
2. Coloque la carcasa del espiral (10) con el tubo de llenado hacia arriba en la unidad de espiral y gire el tornillo (16) en sentido horario hasta que se cierre.

3. Coloque la bandeja de llenado en el tubo de llenado de tal manera que el receptáculo de la bandeja se coloque debajo del brazo.

4. Empuje la espiral en la sección horizontal de la carcasa en espiral hasta que el eje se bloquee en su lugar. Por favor, consulte las secciones sobre "Funcionamiento de la picadora" y " Funcionamiento del accesorio para salchichas".



Funcionamiento de la picadora (vea el dibujo A)



NOTA:

- Corte la carne en trozos de unos 2,5 cm. Por favor, asegúrese de que la carne no contiene huesos o tendones.

1. Primero coloque la cuchilla en el extremo de la hélice y luego una lámina de su elección. Por favor, preste atención a la lamina y los huecos en la carcasa de la hélice. Asegure el tornillo (14) hasta que esté bien ajustado.

2. Ponga los pedazos de carne en la bandeja de llenado (17) y en el tubo de llenado.

3. Coloque un recipiente debajo de la salida.

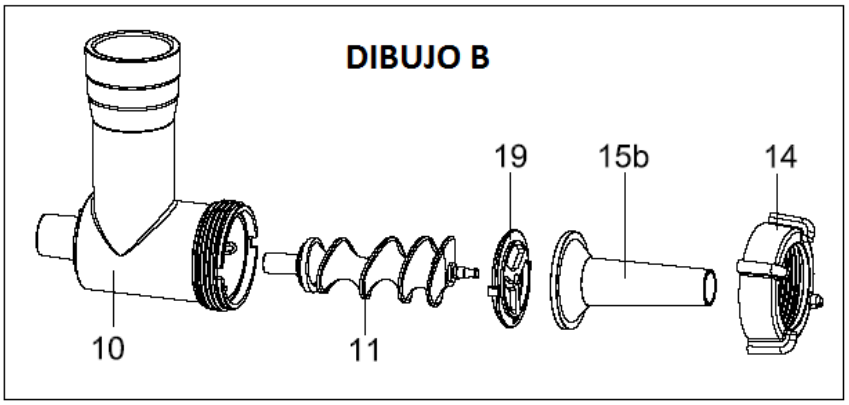
4. Por favor, asegúrese de que el interruptor de función (7) está en la posición "Off".

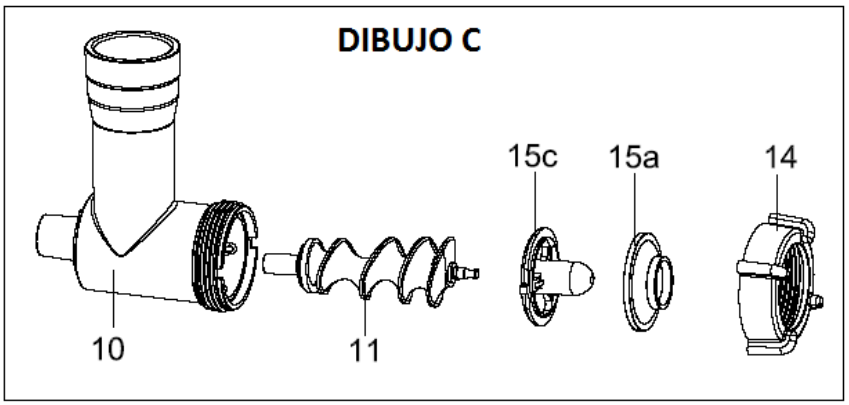
5. Enchufe el dispositivo a una toma de 230 V, 50 Hz.

6. Encienda la picadora con el interruptor (7).

7. Si es necesario empuje la carne con el pulsador (18). Por favor, no haga esto con los dedos.

Funcionamiento del accesorio para salchichas (ver dibujo B / C)





1. Coloque el adaptador (15c) en el eje de la barrena espiral.

2. Inserte el accesorio para salchichas (15 a o b) en la cerradura. El accesorio A es para las salchichas gruesas, el accesorio B es para salchichas delgadas.

3. Asegure cerradura firmemente a la carcasa espiral.

4. Empuje la piel de la salchicha (utilizando ya sea piel real o sintética) y haga un nudo al final.

5. Ponga la pasta de salchicha en la bandeja de llenado y en el tubo de llenado.

6. Repita los pasos 4 a 7 como se describe en "Funcionamiento de la picadora".

7. La mezcla de salchicha se presiona a través del accesorio para salchichas y se introducen en la piel de salchicha.

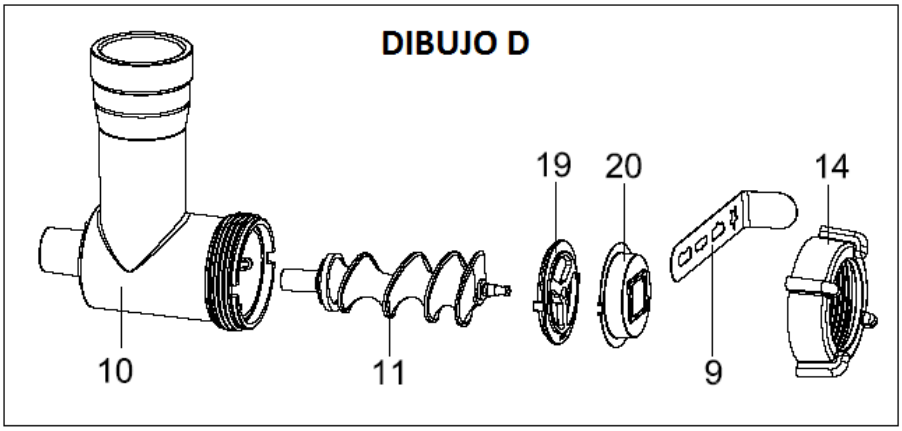
8. Cuando la primera salchicha ha alcanzado la longitud deseada, apriete con los dedos en el extremo superior de la salchicha. Gire la salchicha alrededor de su propio eje una o dos veces.

NOTA:

- Niveles de corte de 1 a 4 son adecuados para el funcionamiento de la picadora.
- No haga funcionar el dispositivo durante más de 10 minutos, deje que se enfríe durante 10 minutos.
- Se puede apagar el dispositivo después de cada salchicha, hasta que tenga más experiencia.
- Realice el paso 8 como se describe. A continuación, encienda de nuevo la picadora de carne.
- Si usted decide usar piel real, déjela remojar en agua durante un tiempo antes de usarla.

- Asegúrese de que la piel se llene "flojamente", ya que durante la ebullición o fritura la salchicha se expande y se puede rasgar la piel.

Funcionamiento del accesorio para galletas (vea la dibujo D)



1. Por favor, siga los puntos 1 a 4, tal como se describe en "Puesta en marcha inicial".

2. Desenrosque el accesorio para galletas y seleccione el cortador de galletas deseado.

3. Ponga la mezcla en la bandeja de llenado y el tubo de llenado.

4. Por favor, asegúrese de que el interruptor (7) está en la posición "Off".

5. Conecte el dispositivo a una toma de 230 V, 50 Hz.

6. Encienda la picadora con el tornillo (16).

7. Si es necesario, empuje más la mezcla hacia abajo con el pulsador (18). No use los dedos.

8. Mantenga la mezcla alargada en la salida córtela a la longitud deseada.

Pasta Maker

Puesta en funcionamiento - General

1. Prepare la masa con harina y agua en cantidades proporcionales de 5:2. (Por ejemplo, 500 g de harina y 200g de agua, o 500g de harina, 2 huevos y 100 g de agua. Mezclar con el batidor (8c) en los niveles 1-4 durante 2-3 minutos). Ver detalles en la sección de "Uso del recipiente de mezcla".

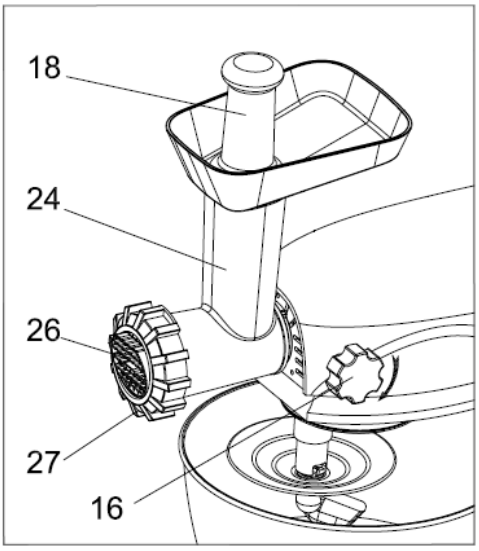
2. Retire la tapa (2a) del control de la hélice y extraiga el tornillo (16).

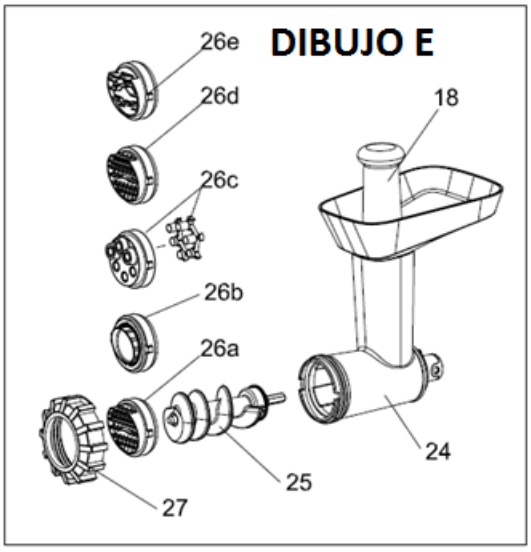
3. Elija el disco de pasta (25a / 26b / 26 c / 26d o 26e) que usted desee.

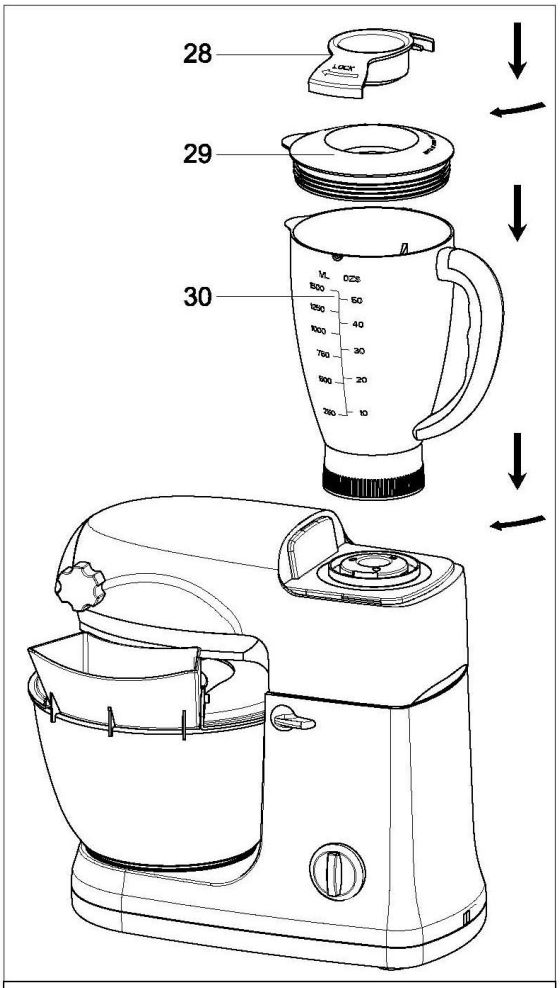
4. Coloque el controlador de espiral (25) y el disco elegido de pasta en la carcasa del Pasta Maker. Vea el dibujo. Ajuste el seguro de pastas (27) hasta que esté bien cerrado.

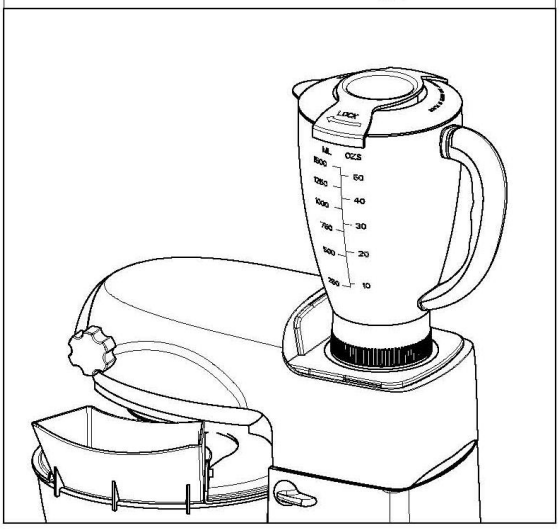
5. Coloque la carcasa del Pasta Maker (24) con la boca de llenado hacia arriba en la

unidad de espiral y gire el tornillo (16) en sentido horario hasta que se cierre.









Funcionamiento de la picadora de carne (vea dibujo A)

1. Por favor, asegúrese de que el interruptor (7) está en posición "Off".

2. Conecte el dispositivo a un enchufe de 230 V, 50 Hz.

3. Encienda el Pasta Maker y ajuste a los niveles en 5-6 con el interruptor (7).

4. Empujar la masa hacia abajo con el pulsador (18). No use los dedos.

Licuadora

Puesta en funcionamiento - General

1. Retire la carcasa posterior (2b).

2. Coloque los alimentos que desee procesar en el vaso de la licuadora (30).

3. Coloque la tapa en su lugar.

4. Coloque la tapa de bloqueo (28) en la tapa (29) y gírela en sentido horario para bloquear.

5. Monte el vaso (30) en el agujero de fijación y gire hacia la derecha hasta que quede bien sujeto.

6. Monte el recipiente de mezcla (3) y la protección contra salpicaduras (31).

Funcionamiento de la licuadora

1. Por favor, asegúrese de que el interruptor (7) esté en posición "Off".

2. Conecte el dispositivo a un enchufe de 230 V, 50Hz.

3. Encienda la licuadora y ajuste los niveles de velocidad adecuados con el interruptor (7).

- Nivel 5 para líquidos.
- Nivel 6 para una consistencia más firme - mezcla de líquidos y alimentos sólidos.
- Pulse para ráfagas cortas y poderosas. (El interruptor no se queda en la posición "Pulse". Manténgalo presionado o presiónelo intermitentemente.)

Consejos útiles:

- ¡Peligro de quemaduras! Tenga cuidado con los líquidos calientes.
- La abertura de la tapa (28) se puede utilizar para añadir ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento. Para ello, quite la tapa de la licuadora (29)
- Desenchufe el dispositivo cuando necesite eliminar las piezas de comida del interior del vaso de la licuadora.
  - Apague el dispositivo y desenchúfelo.
  - Retire las tapas(28) (29).
  - Retire los restos que queden en el interior del vaso (30) con una espátula suave.

Mantenga la espátula a una distancia segura de las cuchillas.

Limpieza

- Antes de la limpieza desenchufe el cable de alimentación.
- Nunca sumerja el motor en agua.
- No utilice detergentes fuertes o abrasivos.

Carcasa del motor

- **Use** un paño húmedo para limpiar el exterior de la carcasa.

Recipiente de mezcla, equipo de mezcla y componentes de la picadora

PRECAUCIÓN:

- Los componentes no se deben lavar en el lavavajillas. Si se expone al calor o limpiadores cáusticos, estos podrían deformarse o descolorarse.
- Los componentes que han entrado en contacto con los alimentos pueden ser lavados con agua y jabón.

ADVERTENCIA:

- ¡La cuchilla de la picadora está muy afilada!
- ¡Peligro de lesiones!

- Deje que las piezas se sequen completamente antes de volver a montar el dispositivo.
- Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en las láminas cuando se hayan secado.

Ensalada Express, Pasta Maker, Licuadora,

- Los componentes que han entrado en contacto con los alimentos pueden ser lavados con agua y jabón.
- Deje que las piezas se sequen completamente antes de volver a montar el dispositivo.
- Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en las láminas cuando se hayan secado.
- Si la pasta no se puede eliminar fácilmente de los discos. Sólo tiene que esperar hasta que la pasta se seque completamente, luego golpee suavemente para que la pasta se despegue.

ADVERTENCIA:

- ¡Las cuchillas del cilindro están muy afilada!
- ¡Peligro de lesiones!

Medio ambiente

ADVERTENCIA:

No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener substancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

ITALIANO

Dati tecnici

Tensione nominale: 220-240V~, 50/60Hz

Consumo elettrico: 600W / 1000W max

Classe di protezione: II

Breve tempo di operazione: 10 min.

Questo dispositivo è stato testato secondo di tutte le attuali direttive CE in vigore, come la compatibilità elettromagnetica e la direttiva sulla bassa tensione ed è stato costruito in conformità alle più recenti normative di sicurezza.

Con riserva di modifiche tecniche senza preavviso!

Istruzioni generali sulla sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni prima di mettere in funzione l'apparecchio. Conservare questo manuale insieme con la garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola con la confezione interna. Se si cede il dispositivo ad altre persone, si prega di consegnare anche questo manuale d'uso.

- L'apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso privato e per il fine perseguito. Questo apparecchio non è adatto per uso commerciale. Non utilizzarlo in ambienti esterni (a meno che non siano stati progettati appositamente). Tenere lontano da fonti di calore, luce diretta del sole, umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e a superfici spigolose. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate. Se l'apparecchio è umido o bagnato, staccare immediatamente la spina.
- Durante la pulizia o la conservazione dell'apparecchio, spegnere sempre dall'interruttore e staccare la spina dalla presa di corrente (tirare la spina, non il cavo) e rimuovere gli accessori collegati.
- Non mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Se è necessario lasciare il luogo in cui lo si sta utilizzando, spegnere sempre l'apparecchio o rimuovere la spina dalla presa di corrente (tirare la spina, non il cavo).
- Accertarsi sempre che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Se l'apparecchio o il cavo dovessero danneggiarsi, non utilizzare l'apparecchio.
- Non tentare di riparare l'apparecchio personalmente. Rivolgersi sempre a un tecnico qualificato. Per evitare di esporsi a possibili pericoli, far sostituire il cavo danneggiato con uno dello stesso tipo, solo dal produttore, dal nostro servizio clienti o da un tecnico qualificato.
- Utilizzare solo componenti originali.
- Prestare particolare attenzione alle "Avvertenze speciali di sicurezza" riportate in seguito.

Bambini e persone vulnerabili

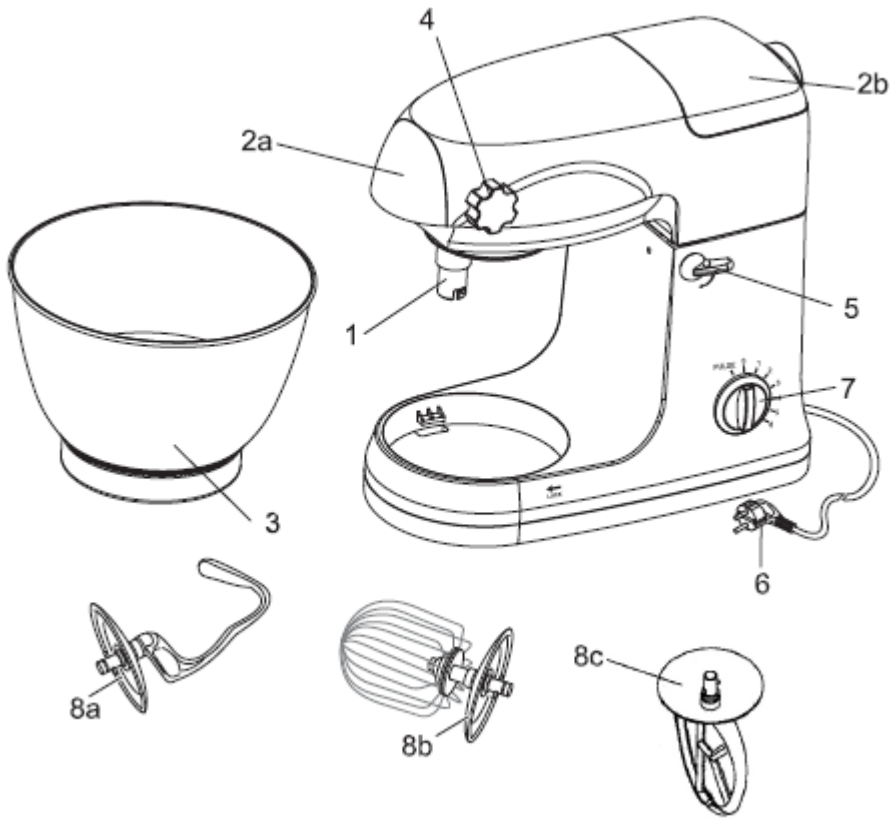
- Per garantire la sicurezza ai bambini, conservare tutti gli imballaggi (sacchetti di plastica, scatole, polistirolo, ecc.) lontano dalla loro portata.

  Attenzione! Mai lasciare che i bambini giochino con l'imballaggio: **si rischia il soffocamento!**
- Al fine di proteggere i bambini e le persone vulnerabili dai rischi relativi alle apparecchiature elettriche, assicurarsi che il dispositivo sia utilizzato solo sotto controllo. Questo dispositivo non è un giocattolo. Non permettere ai bambini di giocarci.

Avvertenze speciali di sicurezza

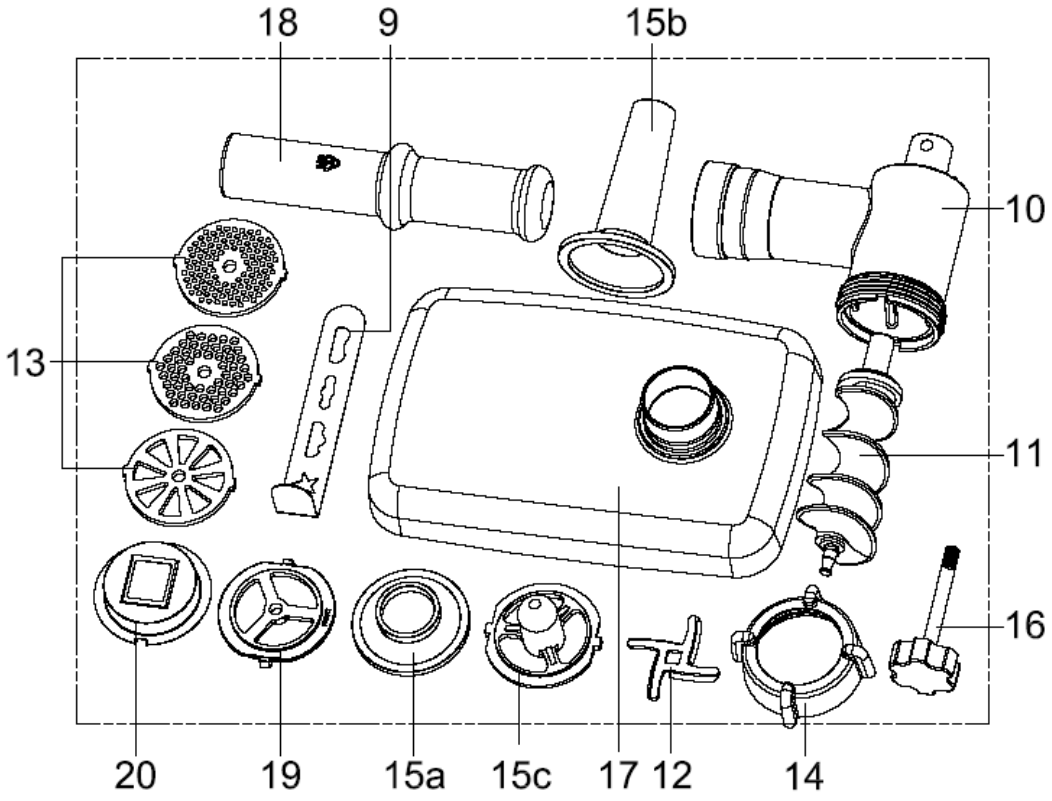
- Utilizzare sempre la macchina sotto controllo.
- Non interferire con gli interruttori di sicurezza.
- Mentre la macchina è in esecuzione, non inserire nulla nelle fruste in rotazione.
- Posizionare la macchina su una superficie di lavoro liscia, piana e stabile.
- Non inserire la spina nella presa elettrica senza aver precedentemente installato tutti gli accessori necessari.
- Servirsi sempre del pestello quando si utilizza il tritatutto.
- **Rischio di surriscaldamento!** Utilizzare il robot come tritatutto o come frullatore, ma mai contemporaneamente.

Descrizione dei componenti



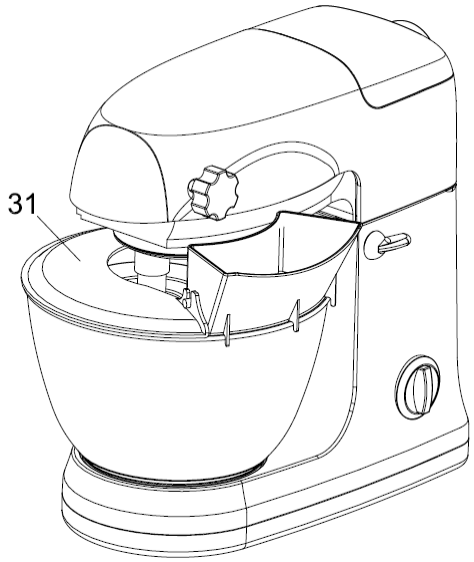
Componenti principali e accessori standard:

1	Supporto per accessori	6	Cavo di alimentazione
2a	Protezione frontale	7	Manopola di controllo della velocità
2b	Protezione posteriore	8a	Frusta per impasto
3	Recipiente	8b	Frusta multiuso
4	Protezione superiore con vite	8c	Sbattitore
5	Pulsante di elevazione del braccio		



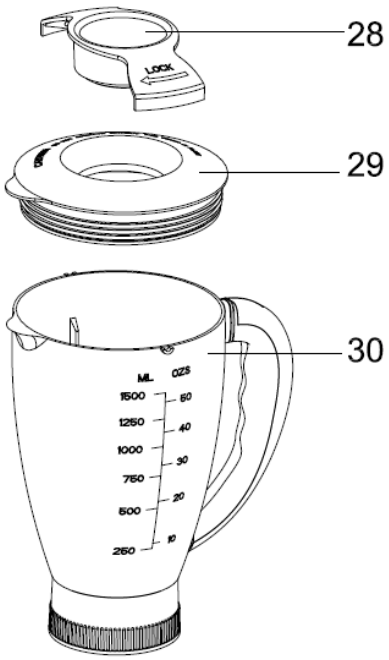
Accessori opzionali - Tritacarne:

9	Accessorio per biscotti	15b	Tubo per insaccati piccoli
10	Supporto	15c	Adattatore per insaccati
11	Elica	16	Piatto
12	Lama	17	Pestello
13	Accessorio per tritatutto	18	Accessorio per insaccati
14	Blocco di sicurezza	19	Accessorio per biscotti
15a	Tubo per insaccati grandi	20	Accessorio per biscotti

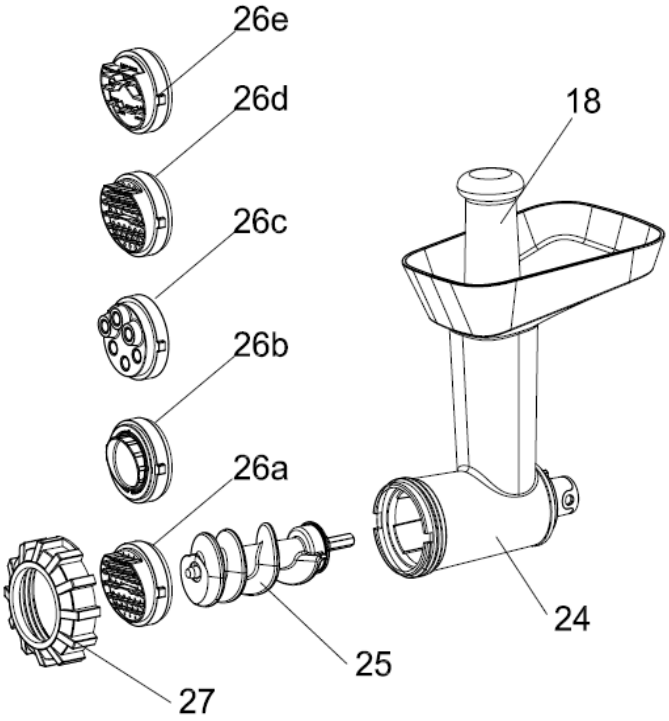


Paraspruzzi per recipiente

31	**Paraspruzzi per recipiente**



Frullatore



Supporto per pasta

24	Supporto pasta
25	Elica
26a	Accessorio per spaghetti
26b	Accessorio per pappardelle
26c	Accessorio per maccheroni
26d	Accessorio per spaghetti
26e	Accessorio per fettuccine
27	Blocco di sicurezza supporto pasta
28	Coperchio di blocco
29	Coperchio principale
30	Caraffa per frullatore

Come utilizzare il recipiente

1. Posizionare il contenitore nell’apposito settore e ruotarlo in direzione del blocco (segnato con il segno BLOCK) finché non si blocca.
2. Per alzare il braccio, premere il pulsante (5). Il braccio si alza verso l’alto.
3. Montare l'utensile necessario, inserire la parte superiore dell'albero motore e bloccare il perno nell’asse in senso orario.

4. Ora inserire gli ingredienti. Non riempire troppo il contenitore; la quantità massima degli ingredienti è di 2 kg.
5. Abbassare il braccio con l'apposito tasto (5).
6. Collegare il dispositivo, verificando sempre che la tensione dell'apparecchio corrisponda a quella della vostra casa 230 V/50 Hz.
7. Attivare il robot utilizzando la manopola per il controllo della velocità da 1 a 6 (in funzione dell'impasto).
8. Per la funzione a intermittenza (miscelazione a brevi intervalli di tempo), girare l'interruttore su "PULSE". L'interruttore deve essere mantenuto in tale posizione per l'intervallo di tempo desiderato. Quando viene rilasciato, l'interruttore ritorna automaticamente su "0".

Le fruste sono regolate per impastare un quantitativo complessivo degli ingredienti di max 2kg

Livelli	Utilizzo	Tipo di impasto
1-3	Frusta per impasto	Impasti pesanti (es. : pane, pasta per dolci)
3-4	Sbattitore	Impasti medio-pesanti (es. : crepe o biscotti)
5-6	Frusta multiuso	Impasti leggeri (es. : crema, albume d'uovo)
Intermittenza	Frusta multiuso	Piccole miscele

NOTE:

- **Tempo di funzionamento corto**: con impasti pesanti, non utilizzare la macchina per più di dieci minuti consecutivi. Lasciar raffreddare per una decina di minuti prima di riutilizzare l'apparecchio.
- Utilizzare il paraschizzi per proteggersi da miscele liquide.

9. Dopo l'uso girare la manopola di controllo della velocità (7) posizionandola su "0" non appena l'impasto prende la forma di una palla. Poi togliere la spina.
10. Premere il tasto (5) per alzare il braccio.
11. L'impasto può essere rimosso dal recipiente con l'aiuto di una spatola.
12. Quindi rimuovere il contenitore ruotandolo verso sinistra.
13. Pulire i componenti come descritto sotto nella sezione "Pulizia e Manutenzione".

Ricette consigliate

Biscotti (ricetta di base), livello 3-4

Ingredienti:

250 g di burro o margarina, 250 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato o 1 sacchetto di Citro-back, un pizzico di sale, 4 uova, 500g di farina, 1 bustina di lievito in polvere, ca. 12,5 ml di latte.

Preparazione:

Versate la farina e gli altri ingredienti nel recipiente, mescolare con una frusta per 30 secondi a livello 1 e poi, per circa 3 minuti, a velocità 3. Imburrare uno stampo o coprire con carta da forno. Versare l'impasto e far cuocere. Prima di rimuovere dal forno, fare un piccolo test per vedere se è cotto a sufficienza: con uno stecchino, forare il centro. Se l'impasto non si attacca allo stecchino significa che la cottura è terminata. Sfornare e lasciar raffreddare.

Forno tradizionale:

Altezza di inserimento: 2

Cottura: forno elettrico: superiore e inferiore riscaldamento 175-200 ° C, forno a gas: termostato 2-3

Tempo di cottura: 50-60 minuti

A seconda dei gusti, è possibile modificare questa ricetta, per esempio aggiungendo 100 g di uvetta, oppure 100 g di noci, cioccolato in polvere. In realtà, le possibilità sono infinite.

Panini ai semi di lino, livello 1-2

Ingredienti:

500-550 g di farina, 50 g di semi di lino, 37,5 ml di acqua, 1 cubetto di lievito (40 g), 100 g di latte scremato 1 cucchiaino di sale. Per la glassa: 2 cucchiaini di acqua

Preparazione:

Mettere a bagno i semi di lino in 125ml di acqua tiepida. Trasferire la restante acqua tiepida (0,25 l) nel recipiente, cospargere il lievito, aggiungere il latte e mescolare con il gancio impastatore a livello 2 di velocità. Il lievito deve essere sciolto completamente. Versare la farina umida con semi di lino e sale nel recipiente. Impastare a lungo a velocità 1 e poi passare a 2 e continuare a impastare per 3-5 minuti. Coprire l'impasto e lasciare lievitare in un luogo caldo per 45-60 minuti. Impastare di nuovo a lungo, togliere l'impasto dalla ciotola e la formare sedici rotoli. Coprire la padella con carta da forno bagnata. Posizionare i rotoli sopra e lasciar lievitare per 15 minuti. Coprire con acqua calda e continuare la cottura.

Forno tradizionale:

Altezza di inserimento: 2

Cottura: forno elettrico: superiore e inferiore riscaldamento 200-220 ° C (preriscaldare per 5 minuti), forno a gas: termostato 2-3

Tempo di cottura: 30-40 minuti

Crema al cioccolato, livello 5-6

Ingredienti:

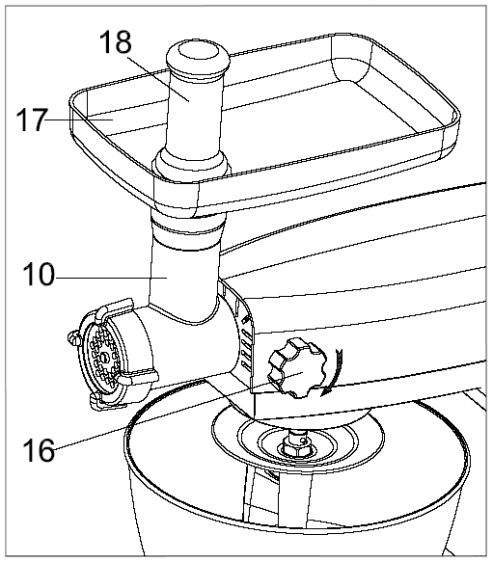
200 ml di panna dolce, 150 g di glassa al cioccolato fondente, 3 uova, 50-60 g di zucchero, un pizzico di sale, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 cucchiaino di brandy o rum, scaglie di cioccolato.

Preparazione:
Sbattere la crema nel recipiente di miscelazione con la frusta fino a quando l'impasto prende consistenza. Togliere l'impasto dalla ciotola e metterla in luogo fresco. Sciogliere la glassa al cioccolato seguendo le istruzioni riportate sulla confezione o in un forno a microonde a 600 W per 3 minuti. Nel frattempo, sbattere le uova, zucchero, zucchero vanigliato, brandy o rum e il sale nel recipiente di miscelazione con la frusta a velocità 3 per ottenere una mousse. Aggiungere il cioccolato fuso e mescolare regolarmente a velocità 5-6. Conservare un po' di crema di cioccolato per la decorazione. Aggiungere la crema di cioccolato restante e mescolare brevemente utilizzando la funzione a intermittenza. Decorare con crema di cioccolato e servire fresco.

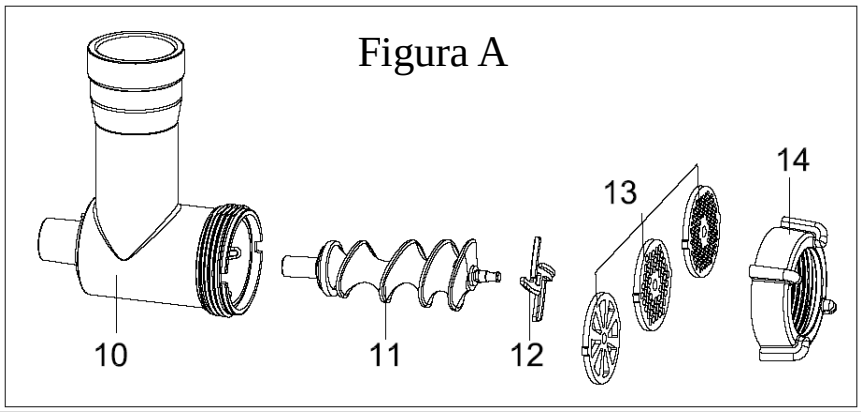
Tritacarne

Come cominciare - Generale

1. Togliere la protezione (2a) dal robot e togliere la vite sul tritatutto (16).
2. Posizionare l'alloggiamento spirale (10) con il bocchettone rivolto verso l'alto e ruotare la vite (16) in senso orario fino alla chiusura.
3. Quindi posizionare il vassoio di riempimento (17) sulla parte superiore del supporto (vedi figura sottostante)..
4. Spingere la spirale in direzione orizzontale fino all'asse e bloccarla in posizione. Si prega di consultare le sezioni "Uso del Tritacarne" e " Installazione degli accessori per insaccati ".



Assemblaggio del tritacarne (vedi figura A)



NOTA:

- Tagliare la carne in pezzi da max 2,5 cm e assicurarsi che non contengano ossa o nervi.

1. Installare prima la lama (12) sull'estremità dell'elica (11) e poi scegliere l'accessorio tritatutto che si preferisce (13). Quindi avvitare l'attacco di sicurezza (14) senza forzarlo.
2. Mettere la carne sul piatto (17) e successivamente nella cavità.
3. Collocare un recipiente sotto la bocca di uscita.
4. Assicurarsi che l'interruttore (7) sia su OFF.
5. Collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra e con i seguenti valori 230 V, 50 Hz.
6. Accendere il robot (7).
7. Se necessario spingere la carne con il pestello (18). Non spingere la carne con le dita!

Installazione degli accessori per insaccati (vedi figura B/C)

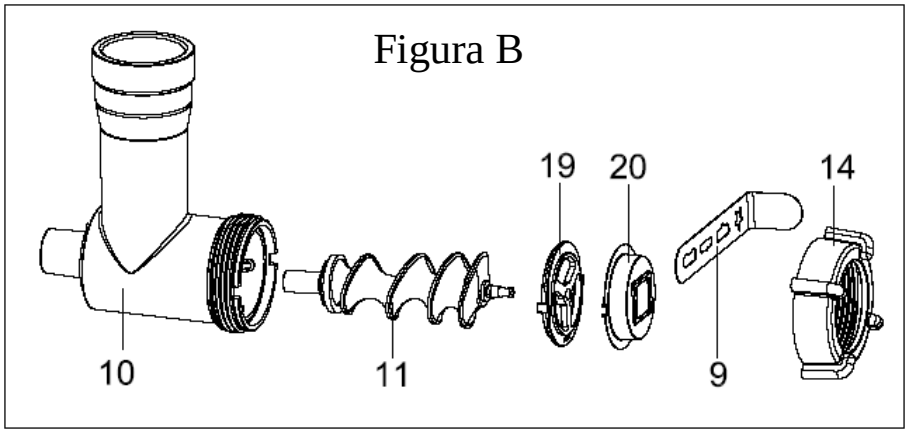
1. Posizionare l'accessorio per insaccati (15c) sull'asse della spirale.
2. Inserire il supporto per insaccati (15° o 15b) nel blocco di sicurezza. Il supporto A è per insaccati spessi mentre i supporto B per quelli sottili.
3. Avvitare con delicatezza il blocco di sicurezza al supporto.
4. Posizionare la pelle dell'insaccato (naturale o sintetica) sull'estremità del tubo e legarla.
5. Mettete gli alimenti che si desidera insaccare nel supporto e pressarli con l'aiuto del pestello.
6. Ripetere i passi da 4 a 7, come descritto nella sezione "Assemblaggio del tritatutto".
7. Mettete gli alimenti che si desidera insaccare nel supporto e pressarli con l'aiuto del pestello. Quando la salsiccia ha raggiunto la dimensione desiderata, ruotarla una o due volte per chiudere l'estremità.

NOTE:

- **Utilizzare le velocità da 1 a 4 per la produzione di insaccati.**
- **Non utilizzare il dispositivo a più di 10 minuti consecutivi. Se si desidera ricominciare, lasciar raffreddare per almeno 10 minuti.**
- **Per chiudere una salsiccia, è possibile spegnere l'apparecchio ogni qual volta si raggiunge la lunghezza desiderata. Questo fino a quando non si raggiunge un'esperienza tale da permettere una chiusura con nodo in movimento.**
- **Eseguire il punto 8 come descritto. Quindi riaccendere il tritacarne.**
- **Se si decide di utilizzare pelle vera per insaccare le salsicce, lasciare in ammollo per pochi minuti prima dell'uso.**
- **Assicurarsi che la pelle sia ben riempita in modo che durante la cottura le salsicce non si rompano.**

Installazione degli accessori per biscotti (vedi figura D)

Figura B

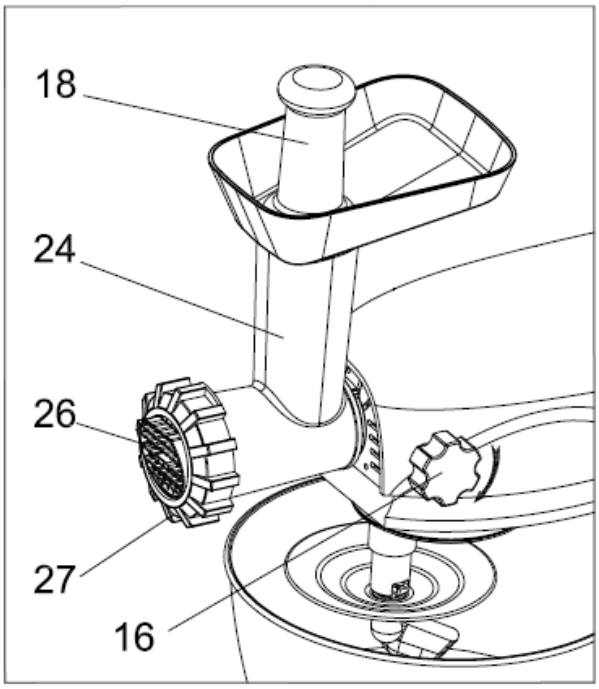


1. Seguire i punti da 1 a 4 come descritto nella sezione "come iniziare"
2. Svitare il supporto per biscotti e scegliere il taglio di biscotti desiderato.
3. Mettere l'impasto per biscotti sul piatto.
4. Assicurarsi che la manopola per il controllo della velocità (7) sia su "Off".
5. Collegare l'apparecchio a una presa con le seguenti caratteristiche: 230 V, 50 Hz.
6. Accendere il robot azionando la vite (16).
7. Se necessario spingere l'impasto con il pestello (18). Non spingere l'impasto con le dita!
8. Quando dalla bocca della macchina fuoriesce l'impasto, tagliarlo in pezzi della dimensione desiderata.

Come fare la pasta

Come cominciare - Generale

1. Preparare la pasta con farina e acqua in proporzione 5:2. (es. 500g di farina e acqua 200 g, 500 g di farina, 2 uova e acqua 100g. miscelare utilizzando lo sbattitore (8c) a velocità da 1 a 4 per 2-3 minuti). Per ulteriori dettagli vedere la sezione "come utilizzare il recipiente".
2. Rimuovere il coperchio (2a) dal supporto dell'elica e togliere la vite (16).
3. Scegliere l'accessorio per il tipo di pasta che si desidera (25a / 26b / 26c / 26d o 26e).
4. Posizionare l'elica (25) e l'accessorio per la pasta scelto nell'apposito alloggiamento (come mostrato in figura). Avvitare il blocco di sicurezza (27) fino a quando è stretto, ma senza forzarlo.
5. Posizionare il supporto per pasta (24) con il bocchettone rivolto verso l'alto nell'aspirale e ruotare la vite (16) in senso orario fino a quando non si chiude.



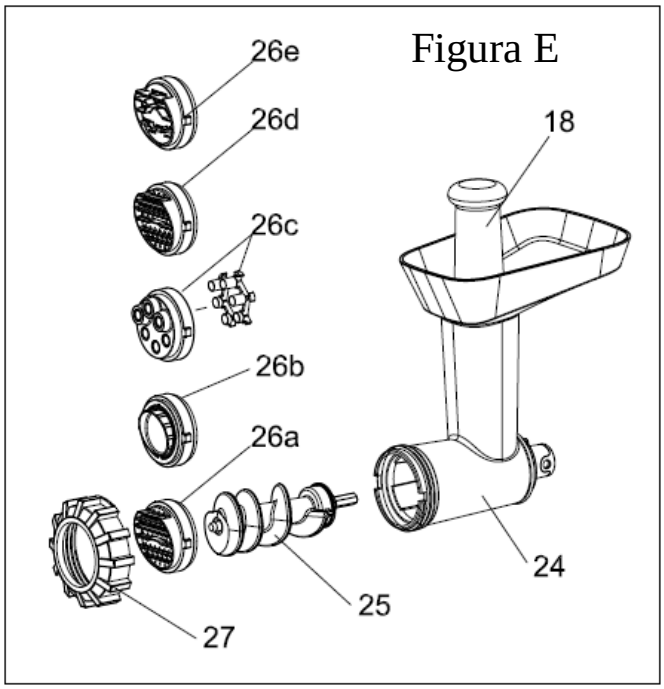


Figura E

Come utilizzare il tritacarne (vedi figura A)

1. Assicurarsi che la manopola di controllo della velocità (7) sia impostata su "Off".
2. Collegare l'apparecchio a una presa elettrica con le seguenti caratteristiche: 230 V, 50 Hz.
3. Accendere il robot e regolare il livello di velocità da 5 a 6, grazie all'apposita manopola di controllo (7).
4. Spingere la pasta in basso con il pestello (18). Non toccare con le dita.

Frullatore

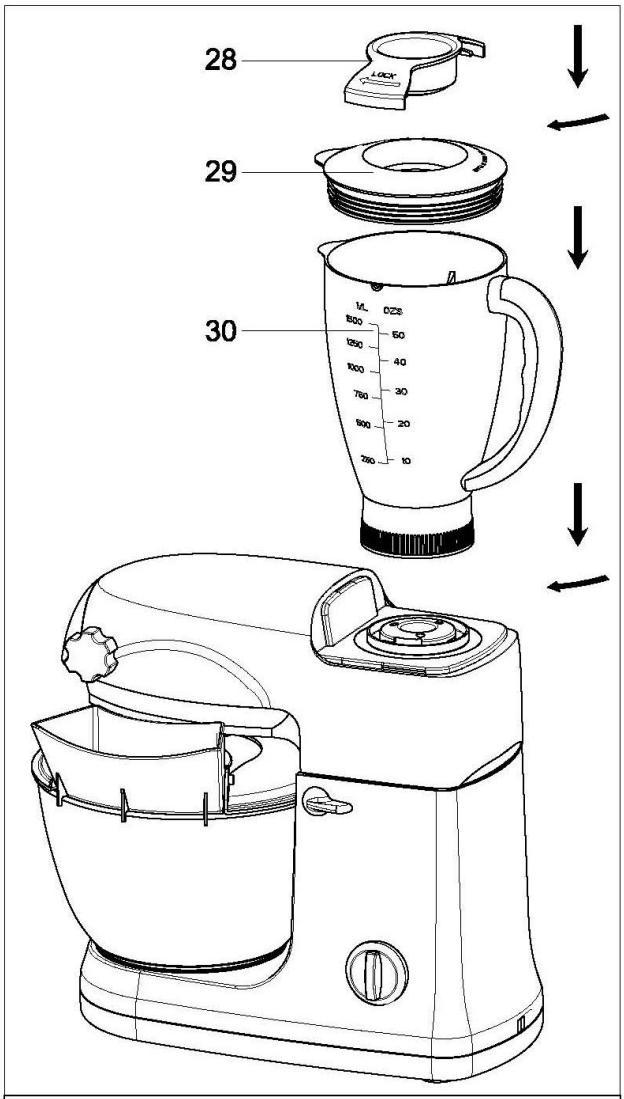
Come iniziare - Generale

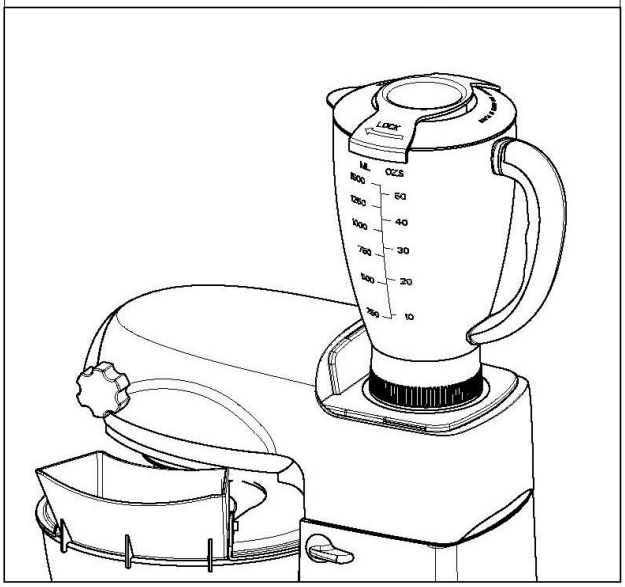
1. Rimuovere il coperchio posteriore (2b)
2. Posizionare il cibo che si desidera frullare nella caraffa (30)
3. Pressare il coperchio principale in modo che sia ben fissato.
4. Mettere il coperchio di blocco (28) nel foro del coperchio principale (29) e ruotare in senso orario per bloccarlo.
5. Montare la caraffa del frullatore (30) sull'apposito foro di fissaggio e ruotarlo in senso orario fino a che non sia ben fissato.
6. Montare il recipiente (3) e il paraspruzzi (31).

Come utilizzare il frullatore

1. Assicurarsi che la manopola di controllo della velocità (7) sia impostata su "Off".
2. Collegare l'apparecchio a una presa elettrica con le seguenti caratteristiche: 230 V, 50 Hz.
3. Accendere la macchina pasta e regolare il livello di velocità desiderata grazie all'apposita manopola di controllo (7).

1. **Livello 5** per ottenere una consistenza liquida (per miscelare liquidi)
2. **Livello 6** per miscele con consistenza più solida (per frullare sostanze liquide e solide)
3. **Intermittenza** per l'utilizzo di brevi raffiche potenti. (L'interruttore non rimane in posizione "Pulse". Tenere l'interruttore verso il basso in posizione "Pulse" o ruotare ripetutamente la manopola in posizione "Pulse").





Consigli utili:

1. Pericolo di ustioni! Fare attenzione con i liquidi caldi.
2. L'apertura del coperchio di blocco (28) può essere usata per aggiungere ingredienti in corso. Per fare ciò, rimuovere il tappo dal coperchio del frullatore (29)
3. Potrebbe essere necessario spegnere l'apparecchio ogni volta che si devono rimuovere i pezzi di cibo incastrati all'interno della caraffa.
    a. Spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
    b. Rimuovere il coperchio di blocco (28) e il coperchio principale (29)
    c. Rimuovere i pezzi incastrati

all'interno della caraffa (30) con una spatola morbida.

Tenere la spatola a distanza di sicurezza dalle lame.

Pulizia e manutenzione

- Prima di effettuare qualsiasi pulizia, staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non immergere mai il blocco motore in acqua!
- Non utilizzare detergenti troppo forti o abrasivi.

Blocco motore

- Per pulire le parti esterne del blocco motore è sufficiente utilizzare un panno umido.

Recipiente, accessori e componenti del tritacarne

ATTENZIONE:

- **Questi componenti non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie. In caso di esposizione al calore o a detergenti caustici potrebbero deformarsi o scolorirsi.**

- I componenti che entrano in contatto diretto con gli alimenti possono essere lavati con acqua e sapone.

PERICOLO:

- **La lama del tritacarne è molto affilata!**
- **Pericolo di lesioni!**

- Attendere che tutti i componenti si asciughino completamente prima di rimontarli nel robot.
- Una volta che tutti i componenti sono asciutti, si consiglia di applicare una piccola dose di olio vegetale che funga da copertura.

Supporto grattugia/affetta, Pasta, Frullatore

- I componenti che entrano in contatto diretto con gli alimenti possono essere lavati con acqua e sapone.
- Attendere che tutti i componenti si asciughino completamente prima di rimontarli nel robot.
- Una volta che tutti i componenti sono asciutti, si consiglia di applicare una piccola dose di olio vegetale che funga da copertura.
- Se la pasta non si stacca facilmente dai dischi, aspettare che si asciughi bene; in questo modo sarà sufficiente toccarla per far cadere i residui.

PERICOLO:

- **La lama del cilindro affettatrice è molto affilata!**
- **Pericolo di lesioni!**

Ambiente

ATTENZIONE:

Non gettare questo apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una X).

Fabbricato e importato da: Adeva European Import 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCIA
www.adeva-import.com - contact@adeva-import.com - Tel. 01 64 67 00 01